FRESCOBALDI
TOSCANA

700 2016



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

700 2016

IGT

700, sapiente blend di Cabernet Sauvignon e Merlot, intenso ed elegante, si caratterizza per il suo gusto moderno senza perdere il legame con il territorio che rappresenta.

Andamento climatico

L'andamento stagionale è stato caratterizzato da un autunno relativamente asciutto, da un inverno con temperature che non sono mai scese sotto lo zero, e da un inizio primavera mite che hanno favorito il risveglio delle piante. La fioritura, infatti, è iniziata con circa dieci giorni di anticipo rispetto all'anno precedente. Le piogge primaverili hanno poi garantito che i vigneti avessero le riserve idriche necessarie per tutto il periodo estivo che si è dimostrato estremamente secco ma fortunatamente con temperature nella media stagionale. Il risultato è stato una vendemmia con frutti e piante in impeccabile stato sanitario.

Note tecniche

Varietà: Cabernet, Merlot
Grado Alcolico: 13,5 %
Tempo Macerazione: 15 giorni
Fermentazione Malolattica: subito dopo la fermentazione alcolica in acciaio
Maturazione: barriques di secondo e terzo passaggio - barriques di secondo e terzo passaggio - 8 mesi - 8 mesi

Note degustative

Rosso rubino intenso, brillante e corposo. È caratterizzato da una composizione olfattiva molto intensa e variegata, rivelando sentori di frutti di bosco, in particolare lampone e mirtillo, per poi sciogliersi in note speziate di cannella e vaniglia. In bocca si evidenzia l'equilibrio tra l'elevata struttura, la buona acidità e la grande morbidezza, con piacevolissime note di confettura bilanciate da una sostenuta vivacità e freschezza, con un finale fruttato di ottima persistenza.