

ALTROVINO 2017



● Denominazione	COSTA TOSCANA Indicazione Geografica Protetta
● Varietà	Merlot 50% - Cabernet Franc 50%
● Certificazioni	BIOLOGICO con BioAgriCert BIODINAMICO con Demeter
● Dettaglio vigneti	Riparbella Altitudine 200-220 mt. Sistema di allevamento a Guyot Densità 8400 viti/ha
● Età delle viti	1* anni
● Resa	1kg./pianta il Merlot - 800 gr./pianta il Cabernet Franc
● Composizione del suolo	Terreno argilloso, salino, con importante presenza di scheletro di origine calcarea.
● Vendemmia	Merlot è stato raccolto il 15/09/2017 e Cabernet Franc entro la metà di Settembre 2017. Tutte le uve vengono selezionate nel vigneto e raccolte manualmente in piccole cassette da 15 kg. Sono diraspate delicatamente per ottenere acini interi e ulteriormente selezionate sul tavolo di cernita.
● Vinificazione	Merlot e Cabernet Franc fermentano spontaneamente e separatamente in tini di cemento a temperatura controllata e con rimontaggi, seguiti da 15 giorni di macerazione. Una parte del Cabernet Franc fermenta in anfore di terracotta da 500 e 600 litri utili per amplificare i profumi floreali e fruttati delle uva. Il vino è stato assemblato ad inizio di Ottobre 2017 e travasato in tini troncoconici di rovere francese per seguire un affinamento di 12 mesi. Non subisce chiarifica, né filtrazione.
● Imbottigliamento	100% 2017
● Produzione	- 000 bt. 0.75 lt. - 300 bt 1.5 lt. - 600 bt. 3 lt. - 600 bt. 6 lt.
● Alcool	14%
● Temperatura di servizio	15-17 °C

Note di degustazione

Il 2017 Altrovinò ha intensità e ricchezza davvero impressionanti. Espressivo con profumi di mirtillo nero, mirto, note di basilico e cioccolato. I tannini sono piacevoli, vellutati e morbidi. Di gran corpo, con una bella freschezza sul finale.

JAMES SUCKLING.COM

90/100

Robert Parker
WINE ADVOCATE

93+/100

DUEMANI
C O S T A T O S C A N A

www.duemani.eu