

Toscana IGT "Brutus" – Podere Casa Al Vento



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montepulciano
- Vitigno: Cabernet Sauvignon 100%
- Terreno: Argilloso Limoso
- Densità d'impianto: 3500 piante/ha
- Altitudine: 350 mt. s.l.m.
- Resa uva q.li/ha: 80 q.li
- Vinificazione: Le uve raccolte manualmente, dopo una accurata selezione in vigneto, vengono trasferite all'interno della pigia-diraspatrice, separando così gli acini dai raspi. Successivamente in vasca si ha la fermentazione alcolica con lieviti selezionati ad una temperatura di 28° C
 - Affinamento: La macerazione sulle bucce ha una durata di circa 20/25 giorni con 2 rimontaggi chiusi e uno ad aria fino a fine fermentazione (10/15 giorni).

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso, con riflessi porpora
- Profumo: Spicca con un bouquet floreale intenso, frutti a bacca rossa
- Gusto: Offre una bella intensità ben equilibrata tra rotondità e un tannino che avvolge tutta la bocca e dona una lunga persistenza.