



## IGT COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE IL SOLE DI ALESSANDRO

---



Denominazione: IGT Colli della Toscana Centrale

Uve: Cabernet Sauvignon 100%

Vigna: - Ubicazione: 2 ettari, Sud, 350 s.l.m. - Sistema di allevamento: cordone speronato - Densità viti: 7.500 ceppi per ettaro

Fermentazione: circa 20 giorni a 28°

Maturazione: almeno 18 mesi in legno - Affinamento: In bottiglia almeno 6 mesi

Alcool: circa 13,5%

Primo anno di produzione: 1998

Potenziale invecchiamento: 20/25 anni

Profilo: Rosso rubino molto intenso, elegante e complesso. Al naso sentori di ribes rosso e lampone, macchia mediterranea, mirto, eucalipto. Finale deciso ma elegante.

Abbinamenti: Cacciagione, brasati e formaggi stagionati.