

TIERI DEL FULA

Raisins

Cabernet Sauvignon à 100%

Dénomination

IGT Vin Rouge de Toscane

Données analytiques

Alcool : 13,50 %

Extrait sec : 33,1 g par litre

Phénols : 3751 mg par litre

Vignes

Altitude : 250 m.

Forme de cultivation : Cordon éperonné

Densité : 5000 ceps par hectare

Herborisation artificielle des terrains avec du Trèfle souterrain.

Production moyenne : 45 quintaux par hectare (avec sélection des grappes).

Confections

bouteille de 0,750 litre dans une cassette en bois singulière

Techniques de production

Fermentation et Vinification à température contrôlée.

Macération de 21 g avec contrôle analytique du potentiel phénique.

Le vin mûrit pendant 16 mois dans des barriques neuves de rouvre français et de rouvre américain.

Caractéristiques sensibles

Rouge ferme et intense aux nuances brillantes de pourpre.

Arôme séduisant et pénétrant aux senteurs de fruits mûrs, de cacao noir et d'épices.

Savoureuse densité de prime abord, avec à la fin des saveurs minérales ; distinction raffinée des tanins sucrés.

Température de boisson : 18-20°C

Dégustation

A déguster avec des viandes rouges et rôties ; des plats savoureux et des fromages frais.

