



EBESCO 2020 / 2021

IGT TOSCANA

2020/2021

Si mostra con una nuance rosso rubino intenso dai riflessi violacei, ha profumi penetranti di fragole di bosco, muschio, erba fresca, liquirizia.

Al palato evidenzia un buon equilibrio tra freschezza e tannini, con un risultato di estrema piacevolezza.

Perfetto come vino da abbinare a tutto pasto: con zuppe e minestre, primi e secondi piatti tipici della tradizione toscana, formaggi di media stagionatura, affettati e salumi.

Composizione

Merlot **75%** Cabernet F. **35%**

Vinificazione e affinamento

Le varietà sono state vinificate separatamente.

La fermentazione e la macerazione sono avvenute in vasche di cemento per circa 25/30 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 25/28°.

Affinamento di 6 mesi in vasche di cemento e dopo l'imbottigliamento il vino sosta 3 mesi prima dell'immissione nel mercato.

Terroir

Prima annata: **2011**

Altitudine: **30-50 metri s.l.m.**

Esposizione: **sud-ovest**

Vigneti: **uve selezionate su una superficie vitata di 3h.**

Terreno: **prevalenza di argilla di medio impasto, con componenti di sabbia e limo.**

Sistema allevamento: **cordone speronato**

