



Monile Toscana Rosso IGT 2016

Questo Super Tuscan ha indubbiamente un richiamo internazionale con il suo corpo pieno, tannini morbidi e setosi e ricchi di sapore. Sia il cabernet sauvignon che merlot vengono selezionati da vecchi vigneti di proprietà.

Denominazione: Toscana Rosso IGT

Varietà: 80% cabernet sauvignon, 20% merlot

Prima annata prodotta: 1988

Area di produzione: Greve in Chianti

Posizione: 280 metri slm con esposizione soleggiata sia a Nord che a Sud. I vigneti di cabernet sauvignon e merlot si affacciano sulla nostra cantina.

Suoli: nei vigneti di cabernet sauvignon prevalgono sabbia e limo mentre in quelli del merlot l'alberese e la pietra colombino

Forme di allevamento: cordone speronato

Età e densità dei vigneti: 28 anni; 7000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, inizio della terza settimana di settembre per il merlot e la seconda settimana di ottobre per il cabernet sauvignon

Vinificazione: Fermentazione alcolica a 28-30°C in vasche d'acciaio e macerazione per 20 giorni. Fermentazione malolattica in legno

Affinamento: in barrique da 225 litri per 18 mesi e in grandi botti di rovere di Slavonia per altri 12 mesi

Note di degustazione: Di colore rosso rubino fitto e concentrato con nuance violacee. Al naso è molto fruttato ed elegante con sentori di frutti rossi maturi che si amalgamano a spezie dolci, caffè e liquirizia con sfondo lievemente vegetale e balsamico.

Al gusto è ricco e strutturato ma dalla trama elegante che nel lungo finale lascia la bocca pulita e equilibrata

Alcol: 14.0%

Produzione: 15.000 bottiglie/anno

Formato: 0.75 l, 1.5 l, 3 l

