



Le Bronche

Cabernet Sauvignon

Toscana IGT

Terreno: Limo argilloso con scheletro

Cepi per ettaro: 5000

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Altitudine vigneti: 250 m.s.l.m

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Vendemmia: Manuale

Fermentazione: Macerazione di 20 giorni con rimontaggi giornalieri, delestage e temperatura controllata di 28-30 °C

Maturazione: 12-14 mesi in barriques

Affinamento: In vetro

Colore: Rosso rubino intenso

Olfatto: Frutti di bosco maturi, lievi sentori di vaniglia

Sapore: Caldo, elegante, tannini vigorosi, grande persistenza e struttura

Temperatura di servizio: 16-18 °C