

PERMASSIMO

IGT COSTA TOSCANA 2016

Permassimo 2016 è Ricchezza ed Eleganza. Grandi espressioni varietali, ottime strutture ed incredibile persistenza. Eccellenti intensità coloranti e notevole struttura.

VITIGNO: 80% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc e 5% Merlot

ALTITUDINE: 450 meters a.s.l.

ESPOSIZIONE: Sud/Sud-Ovest

TERRENO: ricco in scheletro e argille ferrose

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ: 8.100 piante/ha

RESA: 50 q/ha



ANNATA 2016: un'ottima annata. Andamento stagionale piuttosto regolare, ripresa vegetativa leggermente anticipata, ma, al contrario di zone limitrofe, vendemmia posticipata grazie al settembre fresco e alle ottime escursioni termiche che hanno portato maturazioni lente e complete. Permassimo 2016 di fa portavoce con spiccata energia che caratterizza questa meravigliosa annata. Grandi espressioni varietali, ottime strutture ed incredibile equilibrio.

VENDEMMIA: Merlot: metà settembre. Cab. Franc: inizio ottobre. Cab. Sauvignon: metà ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: 20 gg in tini di cemento troncoconici a 28°C. Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese nuove per il 70%.

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 14% vol. **Zuccheri:** <1 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Permassimo 2016 si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso si esprime con intensi sentori di frutti di bosco maturi, erbe aromatiche e note minerali. Al palato, il sorso è ricco e complesso, mostra un'eccellente armonia con una perfetta trama acida. Persistono nel finale frutti secchi ed una delicata nota balsamica. Tannini presenti e ben integrati. Vino armonico ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

PRODUZIONE TOTALE: 2,580 bottiglie 0,75L & 100 magnum