

PERMASSIMO

IGT COSTA TOSCANA 2019

Permassimo 2019 è Eleganza e Intensità, con grande varietà di espressioni. Il vino è morbido in bocca, caratteristica tipica di un Cabernet Franc maturato lentamente in condizioni climatiche fresche.

VITIGNO: 100% Cabernet Franc

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 2019: L'annata regolare senza picchi eccessivi nè di caldo nè di pioggia ha permesso al frutto di raggiungere perfettamente le tre maturazioni, tecnologica fenolica e aromatica, alla perfezione. Annata caratterizzata da grandi espressioni varietali. L'ottimo equilibrio vegetativo ha contribuito a maturazioni lente e regolari durante l'estate asciutta ma non eccessivamente calda. Un clima perfetto con piogge di fine estati presenti ma non abbondanti, ha aperto le porte ad un'annata di eccezionale qualità. Quantità limitate dai minori pesi dei grappoli.

VENDEMMIA: fine settembre.

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: Nel bicchiere il vino risulta limpido. Al naso vi è un'esplosione di sensazioni e sentori in rapida successione. Le viole fanno da contorno ad un bouquet di frutti a bacca scura come More e Prugne perfettamente mature, aprendo la strada a sentori terziari che si evolvono man mano che il vino rimane nel bicchiere. In bocca, la freschezza e la vivacità, fanno da contraltare ad una bellissima e ricca complessità estrattiva. Tannini risultano estremamente evoluti e vellutati. Finale Molto persistente. Vino adatto a lunghi affinamenti in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

PRODUZIONE TOTALE: 2733 bottiglie 0,75L