

# PERMASSIMO

## IGT COSTA TOSCANA 2020

Permassimo 2020 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 2020:** L'estate è stata moderatamente calda, senza gli eccessi termici di altre località. Poche precipitazioni, ma con una buona frequenza, hanno permesso alle viti di sintetizzare tutti gli aromi, gli zuccheri e gli acidi. Il 7 di settembre, con un leggero anticipo, è iniziata la raccolta. Le dimensioni dei grappoli sono state ottimali, caratterizzati da acini turgidi e bucce elastiche. Ottime sia intensità coloranti che maturazioni tanniche. Le uve hanno avuto il tempo di maturare lentamente ed esprimersi al meglio. I vini si prospettano di grande eleganza e complessità.

**VENDEMMIA:** inizio 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:** Permassimo2020 si presenta con un colore profondo e limpido. Naso complesso con fiori e frutti a bacca nera, seguiti da note terziarie date dall'evoluzione e affinamento in legno. Queste note rendono il vino subito avvolgente già nel bicchiere. In bocca la forza e la concentrazione del frutto sono spalleggiate da una freschezza molto rara per la varietà. Retrogusto estremamente pulito e piacevole con una persistenza elevata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20°C

**PRODUZIONE TOTALE:** 2733 bottiglie 0,75L