

PERMASSIMO

IGT COSTA TOSCANA 2021

Permassimo 2021 è figlio della sua annata, estremamente equilibrato, con un'incredibile eleganza. Persistente e Complesso. Tannini setosi e vellutati, ottima longevità.

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 2021: la ripresa vegetativa è stata leggermente posticipata dal clima fresco della primavera. L'estate con poche piogge, ma ben distribuite che hanno permesso alle uve di invaiare e iniziare le maturazioni in modo uniforme. Le viti hanno mantenuto una bella vitalità e le maturazioni (in linea con le altre annate) sono andate avanti secondo la media. Vendemmia sotto un settembre soleggiato e senza precipitazioni. Si conferma un'annata classica, i vini hanno suadenti aromi varietali, ottimi colori e una spiccata predisposizione all'affinamento.

VENDEMMIA: 1° 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: percentuale alcolica: 14% vol. Residuo zuccherino: <1 g/L

NOTE DI DEGUSTAZIONE: more mature, erbe aromatiche, sfumature balsamiche e un pizzico di pepe, il tutto sostenuto da una struttura equilibrata con tannini setosi e un finale lungo ed elegante - un vero riflesso del terroir distintivo della regione. Un vino dall'eccezionale potenziale di invecchiamento grazie al suo basso pH.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

PRODUZIONE TOTALE: 2,200 bottiglie 0,75L & 100 magnums

ABBINAMENTI:



Anatra ai frutti rossi con riduzione di vino rosso; coniglio alla cacciatora con olive taggiasche e finocchietto selvatico.



Tortino di melanzane affumicate, fonduta di provola dolce e olio al basilico; sformato di cavolo nero con crema di cannellini e scaglie di pecorino stagionato.