

PERMASSIMO

IGT COSTA TOSCANA 2022

Permassimo 2022 mostra raffinata struttura e profondità. Al naso emergono sentori di mora matura e erbe aromatiche, mentre il palato rivela tannini vellutati e una freschezza vibrante. Persistente, elegante e di grande equilibrio.

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 2022: L'inverno e la primavera del 2022 si sono caratterizzati per temperature miti e una piovosità inferiore alla media, condizioni che hanno favorito un avvio anticipato delle fasi di maturazione. Verso la fine dell'estate, le piogge e le temperature più fresche hanno contribuito a riequilibrare lo sviluppo delle uve, permettendo una maturazione uniforme e armoniosa. Questo andamento climatico ha favorito la nascita di vini eleganti, equilibrati e ricchi di complessità.

VENDEMMIA: 6 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. **Acidità totale:** 6,86 g/l **Ph:** 3,46 **Zuccheri:** <1 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Al naso si apre con intensi sentori di mora matura, intrecciati a note di erbe aromatiche - in particolare rosmarino - e richiami alla macchia mediterranea, con eleganti sfumature di mirto. Il sorso è lungo e persistente, sostenuto da una spiccata freschezza e da tannini fitti ma morbidi, perfettamente integrati nella struttura del vino. L'equilibrio tra acidità e componente tannica conferisce dinamismo e profondità, accompagnando il finale con finezza e carattere.

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.