

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

CABERNET SAUVIGNON TOSCANA I.G.T.

Cépages: 100% Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes: 25 ans.

Sol: argileux et limoneux.

Vendanges: deuxième quinzaine de Septembre.

Vinification: égrappage, pressurage doux, puis fermentation rouge traditionnelle avec remontages et pigeages quotidiens. En fin de fermentation le vin est élevé 12 mois en barriques et tonneaux.

Alcool: 13% by vol.

Sucres résiduels: 4 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis intense aux reflets violets.

Nez: vin de grand impact et riche, avec des notes à la fois fruitées et épicées comme le chocolat noir, la confiture de prunes, le poivre noir, la vanille et les baies mûres.

Bouche: vin puissant et important, long et d'une grande persistance. Les tanins forts mais doux se marient avec une douceur naturelle, donnant une grande harmonie au vin.

Accompagnements: ragù, viande mijotée ou grillée, gibier.

Température de service: 16-18 °C / 61-64 °F.

