



CARUS

AGAPITÒS

IGT TOSCANA ROSSO MERLOT

Dal Greco αγαπητός, che significa Carissimo, Agàpitos è un Merlot in purezza, dal gusto succoso e avvolgente. La sua grande struttura e un tannino definito, ma allo stesso tempo vellutato, lasciano il palato con un finale morbido.



VITIGNO - 100% Merlot

GRADO ALCOLICO - 13-14%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Cordone speronato e Guyot

PRODUZIONE - 40 quintali/ha



TERRITORIO E ALTITUDINE - La zona è prettamente collinare caratterizzata da terreni mediamente argillosi, ricchi di alberese e di galestro, rispettivamente, i principali responsabili della longevità e dell'eleganza dei vini, con buona presenza di ciottoli di fiumi che donano ai vini una buona struttura. La differente esposizione dei vigneti, che si trovano a un'altezza compresa tra i 190 e i 300 metri sul livello del mare, permette di ottenere un'importante complessità organolettica

VENDEMMIA - La selezione delle uve è rigorosa e la vendemmia viene effettuata a mano in piccole cassette da 18 kg per mantenere integro ogni acino



AFFINAMENTO - Affinato in barrique di rovere francese



NOTE DI DEGUSTAZIONE - Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei Olfatto: Ricco con note di amarena, lampone e prugna che si fondono perfettamente al sentore di tabacco, vaniglia e moka. Dalla grande struttura ben bilanciata con i tannini morbidi e vellutati che lasciano il palato con un finale morbido Palato: Intenso, ricco ed avvolgente con tannini vellutati che riempiono il palato confermando al gusto le sensazioni dell'olfatto

ABBINAMENTI - Pasta con pomodori secchi, pollo arrosto e carni rosse leggermente speziate



TEMPERATURA DI SERVIZIO - 14°