



CARUS DON LUIGI

IGT TOSCANA ROSSO CABERNET SAUVIGNON

Don Luigi nasce per rendere omaggio al padre di Guido e vuole rappresentare eleganze e austerità. Ottenuto da uve di Cabernet Sauvignon e Merlot, vuole essere omaggio ai grandi Super Tuscan territoriali.



VITIGNO - 70% Cabernet Sauvignon e 30% Merlot

GRADO ALCOLICO - 14,5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Cordone speronato e

Guyot PRODUZIONE - 50 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: Carminio intenso con riflessi rubini
Olfatto: Elegante e ampio con sentori di frutta scura e sottobosco. Note di tostatura, vaniglia, tabacco e cacao.
Palato: Profondo e elegante con tannini prorompenti che avvolgono il palato regalando sensazioni uniche

ABBINAMENTI - Piatti della tradizione toscana come cacciagione in umido



TEMPERATURA DI SERVIZIO - 15°