



CARUS

TERZONA

IGT TOSCANA ROSSO



Dal nome del torrente che confina l'azienda, Terzona nasce da un blend di uve di Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese. È un vino dai tannini ben bilanciati e di medio corpo, con sentori di bacche rosse mescolati con spezie e cioccolato. Ha una buona mineralità.



VITIGNO - Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

GRADO ALCOLICO - 13-14%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Cordone speronato e Guyot

PRODUZIONE - 40 quintali/ha per il Merlot, 50 quintali/ha per il Sangiovese, 50 quintali/ha per il Cabernet Sauvignon 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 vendemmia viene eseguita a mano per mantenere l'integrità del prodotto e la qualità del frutto



AFFINAMENTO - Il Merlot e il Cabernet Sauvignon sono affinati in barrique di rovere francese, il Sangiovese è affinato in tonneaux di rovere



NOTE DI DEGUSTAZIONE - Colore: Rosso rubino intenso Olfatto: Sentori di frutti di bosco che si fondono perfettamente con sentore di tabacco, vaniglia e cioccolato Palato: Buona struttura ben bilanciata con tannini morbidi e vellutati che lasciano il palato pulito e con un finale morbido

ABBINAMENTI - Carni alla griglia, salumi, formaggi



TEMPERATURA DI SERVIZIO - 14°