

PODERE CONCA



TOSCANA

196 IGT COSTA TOSCANA



NOME – Numero civico del Podere sulla via Bolgherese, che rappresenta il nostro centro aziendale, punto di riferimento per le nostre attività.

UVE – Cabernet sauvignon in purezza.

VINIFICAZIONE – L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata nei nostri serbatoi di cemento dalla particolare forma a tulipano, le Tulipe. La macerazione ha una durata di circa 7-10 giorni.

AFFINAMENTO – In cemento per 8 mesi, seguito da 2 mesi di maturazione in bottiglia.

COLORE – Rosso intenso e vivace.

PROFUMO – Al naso esuberante, con note fruttate e vegetali che si armonizzano in un piacevole bouquet.

GUSTO – Gradevole nota fruttata, accompagnata da una fresca acidità.

ABBINAMENTI – Si abbina a piatti di carne, anche speziati, oppure verdure e formaggi di stagionature diverse. La piacevole vivacità lo rende adatto anche ai freschi pasti estivi.

GRADO ALCOLICO – 13,5% vol.