



Produttori dal 1971



Arcibaldo

Toscana Igt

L'ARCIBALDO nasce nel 1994 un taglio 50% Sangiovese Grosso e 50% Cabernet Sauvignon; fino ad allora infatti la produzione aziendale si era basata sulla realizzazione di monovitigni, e sentivamo la necessità di completare la nostra produzione anche con questo blend. L'immagine che appare sull'etichetta è un quadro del pittore ARCIBOLDO (1527 - 1593), raffigurante Rodolfo II d'Asburgo, imperatore del sacro romano impero, (come Vertunno, il Dio etrusco della metamorfosi) ed ha un'assonanza molto vicina al Marchio "ARCIBALDO", che significa "vivace e forte". Il bellissimo dipinto che rappresenta la natura e i suoi frutti nel loro massimo splendore, rende ragione all'eccellenza di questo prodotto di carattere. Wine Spectator (91), Challenger International du Vin in Bordeaux (Medaglia d'argento), Gran Jury European (Excellent), Mondo Weine der Welt (93 punti), the Wine Advocate (92), Gambero Rosso (2 bicchieri Rossi), MUNDUS Vini (Gold Medal), Tastings (97/100), Wine Enthusiast (97/100), Luca Maroni (90) Veronelli 3 stelle Blu 95 punti.

Tipologia Toscana I.G.T.

Uve Sangiovese Grosso 50% e Cabernet Sauvignon 50%

Vinificazione e affinamento: La raccolta dell'uva per questo nostro Super Tuscan viene fatta in un unico giorno, e viene selezionata e vendemmiata a mano con molta attenzione all'integrità di ciascun grappolo. Prima dell'immissione delle uve nella diraspatrice, quest'ultime vengono sottoposte ad un'ulteriore controllo qualitativo grazie all'aiuto di un banco/nastro trasportatore che permette un'ulteriore cernita dei grappoli. La vinificazione è con metodo tradizionale e con l'impiego di lieviti selezionati e una lunga macerazione delle vinacce. L'affinamento è in legno non appena termina la fermentazione malolattica, infatti il vino viene passato in barriques di rovere francese e americano da 225 lt e 300 lt, dove vi rimane per circa 16/18 mesi. Affinamento in bottiglia è di minimo 6 mesi in locali condizionati.

Colore Rosso rubino brillante, intenso e profondo.

Profumo Profumo ampio, penetrante, ricco di sfumature, ricorda il caffè tostato, cuoio, cacao e sentore di sottobosco.

Sapore Al gusto dona le sensazioni percepite olfattivamente, arricchite dalla pienezza e persistenza date dal suo ricco contenuto in tannini nobili.

Caratteristiche

Grado alcolico	13,5 - 14% vol.
Bottiglia	750 ml
Temperatura di servizio	20°
Tenuta all'invecchiamento	18 anni dall'imbottigliamento