



CENNATOIO
•  •

Produttori dal 1971



SOGNO DELL'UVA[®]

Toscana Igt

...Il **SOGLIO DELL'UVA** è diventare un vino... il vino del Cennatoio. Il concetto è un po' forte e poco modesto. Ma è la caratteristica stessa di questo vino. È un particolare di un dipinto di Rubens (1577 - 1640). Il Fauno tiene in mano un grappolo d'uva con fare malizioso ...ma anche di sfida. Non a caso questo blend è una sfida agli chateaux. L'ombra del bicchiere che avvolge il Fauno ti intriga a berlo! Luca Maroni (90), The Wine Advocate (93), Wine Spectator (91), Veronelli 3 stelle blu 93 punti, Duemilavini 4 grappoli.

Tipologia Toscana I.G.T.

Uve 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Vinificazione e affinamento: Le uve vengono raccolte a mano con una attenta selezione e pressate insieme. Fermentazione a contatto con le bucce per 12-15 gg appena terminata la fermentazione malolattica il vino viene passato in barriques di rovere francese da 225 l. dove rimane per circa 18 mesi. Una volta imbottigliato il vino fa un affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

Caratteristiche

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

Colore Rosso rubino con note violacee, profondo, quasi impenetrabile.

Profumo Molto intenso, avvolgente con note boisè, speziate, balsamiche fuse con sfumature che ricordano la confettura di mirtillo, sentori di mora, amarena e prugna, penetrante ricco di sfumature come spezie vaniglia e cacao.

Sapore Le sensazioni percepite al naso si ritrovano in bocca presentandosi fin dall'inizio con una grande struttura, un vino corposo con fitta e penetrante trama tannica, ampia e complessa ricchezza di aromi con suprema combinazione di forza e morbidezza, note di tabacco, persistente nel finale.