

TUNIA

CANTOMORO



TUNIA



CANTOMORO

/ Scheda tecnica

Vino Rosso

Vino prodotto da uve da agricoltura biologica

Uve: Cabernet Sauvignon

Anno di impianto: 2005

Resa per ettaro: 30 q

Vendemmia: manuale, in cassette

Tipologia di terreno: calcareo-argilloso

Altitudine: 300 m s.l.m.

Ubicazione: colline che delimitano a nord la Val di Chiana

Esposizione: sud-ovest

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Vino non filtrato e non chiarificato

CANTOMORO

/ Come nasce

Nella nostra vigna ci sono tre ettari e mezzo di Cabernet Sauvignon impiantati nel 2005. I cloni scelti provengono da un vivaio francese che li ha selezionati per la loro **scarsa produttività** a vantaggio di un'**elevata qualità delle uve**. Queste piante, anche se abituate a un clima diverso, non hanno tardato ad adattarsi ai terreni della Toscana.

Il Cantomoro nasce da Cabernet Sauvignon in purezza. La **vendemmia** viene fatta piuttosto tardi, intorno alla **metà di ottobre**, per raggiungere una perfetta maturazione delle uve che possano dare un vino dalle note fruttate e balsamiche, perfettamente armonizzate con i tipici sentori erbacei. Metà delle uve fermentano in acciaio, l'altra metà in un tino di rovere da 25 ettolitri. Le bucce sono molto consistenti e permettono delle macerazioni piuttosto lunghe.

Alla fermentazione segue un affinamento di 36 mesi tra tino di **legno**, serbatoi di **acciaio** e tonneaux da 3 ettolitri.

Prima che il Cantomoro arrivi nei nostri calici riposa per molti anni in bottiglia.

CANTOMORO

/ Degustazione e Abbinamenti



Suggeriamo di berlo a una temperatura non superiore ai 18°. Stappate la bottiglia e lasciatela respirare per circa 20 minuti, in modo che il vino abbia il tempo di ossigenarsi



Versate il vino nel calice, il Cantomoro si presenta di un **rosso granato** molto **intenso**, caratteristica tipica del Cabernet Sauvignon



Accostate il naso, a bicchiere fermo sentirete delle leggere note di **peperone verde crudo**, ma anche di **caramello**. Roteando il calice, arriveranno sentori di **mirtillo** e **pepe bianco**, a cui si affiancheranno poi profumi di **eucalipto** e **rabarbaro**



Assaggiatene un primo sorso. In bocca il sapore sarà **morbido** con **tannini vellutati**, una sensazione piena che resta a lungo sul palato, grazie anche all'acidità non così scontata in un Cabernet Sauvignon



Al nostro Cantomoro consigliamo di abbinare piatti dalle lunghe cotture, come **stufati** e **brasati**. È indicato anche con **selvaggina**, **salumi**, **formaggi stagionati** e **frattaglie**