



# *Antinori - Poggio alle Nane*

## Maremma Toscana I.G.T.

Uvaggio: 60% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: Le uve sono state prima selezionate a mano in vigneto e poi raccolte e trasportate alla cantina dove si è proceduto alla diraspatura e alla pigiatura. Il pigiato è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox e raffreddato a 8-10°C e macerato a freddo per i primi 4-5 giorni, allo scopo di esaltare la parte aromatica varietale e mantenere maggiore integrità del frutto. In seguito, con l'avvio della fermentazione alcolica, la temperatura è salita fino a circa 28°C. Durante la macerazione, che ha avuto una durata media di 20 giorni, sono state eseguite le opportune follature e bagnature del cappello di vinaccia in maniera da estrarre solamente la componente tannica più pregiata. Alla svinatura il vino è stato travasato in barrique nuove, dove entro la fine dell'anno ha terminato anche la fermentazione malolattica. Al termine dell'affinamento in barrique, durato 14 mesi, il vino è stato imbottigliato e lasciato in bottiglia per ulteriori 10 mesi prima dell'uscita in commercio.

Alcool : 14 %Vol.

Note degustative: Al naso ha grande complessità e gradevolezza aromatica. Le sensazioni olfattive spaziano da sentori di tabacco, cioccolato e liquirizia a note di prugna e frutta secca. Al palato è ricco di tannini dolci e morbidi ed è sapido e persistente allo stesso tempo. È un vino che esprime solarità ed eleganza.

