FUTURO

VITIGNI: 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon,
33% Cabernet Francese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

LOCALITÀ: Il Futuro nasce nelle migliori vigne della canti in Loc. Cornia e Loc. Monticello, che si sviluppano a 450 metri sul livello del mare.

TERRENO: I vigneti in loc. Montelodoli dove nasce questo vino sono ricchi di argille alternate da massi di alberese e arenarie calcaree, mentre i vigneti di Cornia sono più ricchi di pietre caratteristica che frena molto la vigoria della pianta esaltando la struttura del futuro vino.

ESPOSIZIONE: Sud- Sud/Est

VENDEMMIA: Da metà Settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Vendemmia effettuata esclusivamente manualmente con selezione e conferimento in cantina delle uve in base al vitigno, diraspatura senza pigiatura. Vinificazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata per 21 giorni, con postmacerazione a cappello sommerso per 2 mesi. Svinatura e pressatura. L'affinamento di circa 24 mesi in botte grande e tonneaux non nuovi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rosso rubino molto intenso, avvolgente, speziato, si percepisce la tostatura dei legni, caldo. Al palato risulta gustoso, con sentori di pepe nero, frutta secca (albicocca), molto equilibrato, ma molto corposo e lungo.

ALCOL: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C