

## Plenum

Costa Toscana IGT  
2019



Dal colore rubino molto intenso, al naso è complesso, con note di amarena, mirtillo e prugna, seguite da quelle di caffè, liquirizia e cuoio. L'assaggio è potente e corposo, dolce nella trama tannica, attraversato da una vivace freschezza. Sorso molto persistente con note di liquirizia e cacao che tornano anche in bocca e che gli donano una chiusura elegante.



**Varietà:** Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah

**Grado alcolico:** 13,5%

**Altitudine:** da 50 m s.l.m.

**Esposizione:** sud, sud-ovest

**Composizione del terreno:** suolo composto da sedimentazioni fluviali a tessitura sabbiosa con presenza di scheletro.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Vinificazione:** spontanea in tini troncoconici di cemento grezzo.

**Fermentazione:** è svolta da lieviti autoctoni per circa 13 giorni a temperatura è controllata e raggiunge un massimo di 28°C.

**Invecchiamento:** in botte grande non tostata per circa un anno.

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia.