



TENUTA
LE COLONNE

PLENUM ROSSO COSTA TOSCANA IGT



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.

INFORMAZIONI GENERALI

Varietà: Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah
Grado alcolico: 13,5% Vol

NEI VIGNETI

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

IN CANTINA

Vinificazione: spontanea in tini troncoconici di cemento grezzo. Fermenta grazie a lieviti autoctoni per circa 13 giorni. La temperatura raggiunge i 28°C.
Affinamento: in botte grande non tostata