



# PRETORIUS

## Toscana IGT Vino Rosso Supertuscan

### UVAGGIO

**Cabernet, Merlot.**

### FERMENTAZIONE ALCOLICA

**Temperatura naturale in tank a 25-30 °C, con lieviti naturali.**

### ZONA DI PRODUZIONE

**Colline della Costa Toscana.**

### COLORE

**Rosso rubino intenso, tendente al granato.**

### ALTITUDINE

**30 m slm.**

### PROFUMO

**Speziato, con sentori di frutti di bosco.**

### TERRENO

**Di medio impasto, con corpo, anche sassoso.**

### SAPORE

**Morbido, con tannini vellutati, esalta i sapori e le spezie, molto persistente e consistente.**

### ALLEVAMENTO

**Cordone speronato.**

### ABBINAMENTI

**Carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.**

### SCHEMA VIGNA

**Tradizionale 2,60 x 0,90 m.**

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

**18-20 °C.**

### ETÀ MEDIA VITI

**20 anni.**

### ALCOL

**14 - 14.5% vol (dipende dall'annata).**

### VENDEMMIA

**Uve raccolte a mano a settembre.**

### PACKAGING

**6 bottiglie 750 ml/scatola.**

### VINIFICAZIONE

**15-20 giorni di fermentazione, svinatura e spremitura soffice.**

### PREMI

**Pretorius 2013 - Medaglia d'Oro San Diego International Wine & Spirits Challenge 2018.  
Pretorius 2015 - Medaglia d'Oro Sommelier Challenge 2018.**

