

PRELIUS

MAREMMA  TOSCANA

2018 Cabernet Sauvignon Doc Maremma Toscana



COMPOSIZIONE 100% Cabernet Sauvignon

VIGNE Prile

ETTARI PIANTATI 12 Ha

ETA' DELLE VIGNE 2001-2004

TERRENO Sabbia (80%), Argilla (15%), Limo (5%) e Ciottoli

ALTITUDINE 40 - 60 metri

ESPOSIZIONE Sud-Sudest

DENSITA' 9.600 viti/ettaro

ALLEVAMENTO Guyot

VENDEMMIA Ad un aprile insolitamente caldo che ha portato ad un germogliamento anticipato, è seguito un mese di maggio con tante piogge e temperature piuttosto basse. Da giugno temperature miti e tempo bello, intervallato da diversi eventi piovosi ma di debole intensità. L'inviatura è avvenuta leggermente in anticipo mentre la vendemmia si è svolta nella norma.

DATA VENDEMMIA Dal 31 agosto al 4 settembre 2018

INVECCHIAMENTO 6 mesi in botti nuove da 30 Hl di rovere francese

CASE PACK 12/750ml

ALCOOL/A.T./R.Z. 14% - 5,11 g/L - 0,5 g/L

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il Cabernet Sauvignon ha un colore rosso rubino intenso con riflessi viola scuro. Al naso è ricco, con note di mora e mirtillo abbinato a sentori di cannella e boisée. È un vino morbido, rotondo, con buona struttura ed un retrogusto di frutta rossa molto persistente

L'etichetta rappresenta il fluido, l'essenza dell'antico lago alluvionale di Prelius, ora conosciuto come la Maremma Toscana intorno a Grosseto. Il lago è lentamente scomparso anche a seguito delle bonifiche degli anni '30 e ora l'unico fluido rimasto è la grande tradizione vinicola della regione.

Le vigne di Prelius si trovano su un promontorio lungo le sponde dell'antico lago, a 7 chilometri dal mare di fronte al magnifico arcipelago Toscano.



UVE BIOLOGICHE - ORGANIC GRAPES

PRELIUS

MAREMMA  TOSCANA

CASTELPRILE DI FEDERICA MASCHERONI STIANTI - 58043 CASTIGLIONE DELLA PESCAIA - GROSSETO
TEL +39 0577 738066 FAX +39 0577 738619 www.prelius.it info@volpaia.com