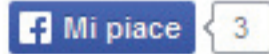
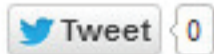


tu sei qui: [home](#) > [degustazioni](#) > magnacosta 2011

Magnacosta 2011



Oggi abbiamo degustiamo per voi questo Cabernet

Il vigneto Magnacosta misura un po' più di tre ettari del fondo valle accanto a un torrente. Cresce sul risultato alluvionale dell'azione che il torrente fa sulla costa argillosa: Magnacosta. Le viti che crescono nella ghiaia liscia e rotonda e sono vecchie di vent'anni. E' cabernet franc di uno dei più antichi cru di Bordeaux.

Magnacosta 011 è il primo imbottigliamento di questo cru. Il vino ha il senso fiorito e grandioso che danno le terre profonde ai bordi del fiume.



Un vino che si mostra importante fin da subito alla prima olfatazione. Frutto rosso importante ricco di struttura che anticipa una bella bocca anch'essa ben strutturata con un gioco tra la potenza del frutto e la capacità, grazie ad una sapiente equilibrio di acidità e sapidità, di dare un vino conviemente.

(r.g.)



Età del Vigneto: 22 anni

Densità Impianto: 10.000 piante per Ha

Altitudine del Vigneto: 450 - 600.m s.l.m.

Resa per Ettaro: 18 HI/Ha

Fertilizzazione: Nessuna

Trattamenti: Argille, propoli, estratto di semi di pompelmo

Vendemmia: Dall'8 al 12 ottobre 2011

fermentazione: fermentazione alcolica per 15 giorni in vasche d'acciaio da 40hl

Invecchiamento: 8 mesi barriques di rovere francese; 10 mesi in cemento

Assemblaggio: 100% cabernet franc dai vigneti di Magnacosta e Camagi

Imbottigliamento: Maggio 2012

Produzione: 1600 bottiglie