

Betto
SUPERTUSCAN



Il blend di Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e l'affinamento in legno danno a questo vino una grande morbidezza e piacevolezza che lo rendono ideale per un vasto pubblico e ottimo insieme a secondi di carne importanti e bistecche.

Tipologia prodotto:

D.O.C. Maremma Toscana Rosso

Zona di origine:

Vino prodotto da vigneti pedocollinari situati di fronte al Parco Naturale della Maremma

Forme d'allevamento:

I vigneti sono allevati a cordone speronato, con orientamento dei filari da est a ovest garantendo quindi un'ottima intercettazione della radiazione solare; tale posizione assicura una buona sommatoria termica nel corso della maturazione. Sesti d'impianto di 2,70m. X 0,80m.

Vitigni:

Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

Vendemmia:

Avviene tra l'inizio di settembre e la prima settimana d'ottobre a seconda del vitigno, cercando di raggiungere una grande ricchezza estrattiva e polifenolica dalle uve, grazie anche all'ottimo clima che in genere abbiamo in questa zona. L'uva raccolta manualmente viene poi trasportata in cantina con cassette di 13- 15kg cadauna.

Vinificazione:

L'uva diraspa- pigiata viene sottoposta ad una lunga macerazione, ricercando, oltre alla massima estrazione delle componenti della buccia anche una precoce stabilizzazione del colore.

Maturazione:

Ognuna delle tre tipologie viene affinata separatamente per un periodo tra i 12 ed i 14 mesi in barriques di rovere francese, al termine dell'affinamento viene poi fatto il blend del nostro Super Tuscan ed infine imbottigliato

Affinamento:

Minimo 180 giorni in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Colore:

Le tinte di questo blend sono di un rosso rubino molto intenso con decisi riflessi violacei

Bouquet:

Al naso esprime potenza ed eleganza, con note fruttate combinate alla speziatura data dal lungo affinamento in legno.

Degustazione:

Al palato si contraddistingue per la sua finezza e morbidezza, dotato di grande persistenza, si lascia bere con buona facilità nonostante la sua grande struttura.

Temperatura di servizio:

18°C

The blend of Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot and the aging in wood give this wine a great softness and pleasantness that make it ideal for a wide audience and excellent together with important meat and steaks.

Type of wine:

D.O.C. Maremma Toscana Rosso

Area of Origin:

The vineyards grow around the area of the reserve "Park of Maremma".

Cultivation:

Spurred cordon with rows going from east to west. This particular vineyard-keeping allows a good level of phenolic maturation of the grape and the safeguarding of its typical aromas until the moment of the harvest. Sump distance 2,70m. X 0,80m.

Grapes:

Merlot, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot.

Harvest:

It takes place between the beginning of September and the first week of the year depending on the grape variety, trying to reach a great extractive and polyphenolic richness from the grapes, thanks also to the excellent climate that we generally have in this area.

Vinification:

We leave the pressed grapes in steel for two weeks during the maceration and we proceed with "délestage". This is the best time to catch the right color.

Maturation:

The wine is aged in barriques for 12- 14 months before blending the three grapes, separately vinified, and matched in bottle.

Refinement:

The bottle stays 6 months in cellar before selling.

Color:

Intense red ruby and clear violet hues.

Bouquet:

Great nose, with fruity scents and spicy notes.

Taste:

Smooth and elegant in mouth with a strong mark of persistence and notable balance.

Serving Temperature:

18°C



il vino è arte in bottiglia



slsantalucia

AZIENDA AGRARIA SANTA LUCIA
S.S. Aurelia 264. Fonteblanda (GR) - Tuscany - ITALY
Tel. +39 392 9506975 - mail: cantinasantalucia@gmail.com
www.azsantalucia.com



azsantalucia



@AzSantaLucia