

Italian Market Only

Supremus Toscana IGT

Supremus è considerata un'ottima esperienza gastronomica. È l'ultimo capolavoro e la massima espressione della ricerca e dell'esperienza di due Maestri dei vini toscani: Franco Bernabei e Neil Empson. Lanciato nel 2009, è composto da Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Le uve provengono da alcuni dei migliori vigneti della regione nelle aree della Maremma, Colline Pisane, Colli Fiorentini e Chianti Classico. Le viti per questo vino hanno almeno 25 anni. Una volta vinificate le diverse varietà, il vino matura quattordici mesi in barrique; Il 70% delle barrique è nuovo. Successivamente affina in bottiglia per un minimo di sei mesi. Un bouquet estremamente intenso e persistente che mostra eleganti sfumature di viola, bacca rossa, ciliegia e vaniglia tostata, oltre a note balsamiche, di cuoio e minerali e sentori di cioccolato, pepe nero e cannella. Al palato risulta pieno, lussureggiante e saporito, caratterizzato da Tannini "grassi" dolci e morbidi per una consistenza vellutata e un finale lungo e persistente.

Premi più recenti

JAMES SUCKLING: 94/100

VINOUS: 89/100

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	75% Sangiovese, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Tipo di lievito:	Selezionato
Temperatura di fermentazione:	25 °C
Durata della macerazione:	15-20 giorni
Fermentazione malolattica:	Si
Contenitori per l'invecchiamento:	Rovere (80% Slavonia, 20% barrique)
Età del contenitore:	Almeno il 10-20% della barrique francese è nuovo. Le botti di Slavonia hanno 5-6 anni
Tipo di legno:	Slavonia, Francese
Invecchiamento prima dell'imbottigliamento:	12 mesi
Invecchiamento in bottiglia:	12 mesi
Tappo:	Sughero

Vigna

Location della vigna:	Da 50 dei migliori vigneti della Toscana in Maremma e nelle Colline Pisane e Colli Fiorentini, nonché alcune aree del Chianti
Composizione del suolo:	Argilla calcarea, galestro roccioso, calcare a trama fine
Allevamento della vite:	Guyot

Altitudine:	400-460 metri sul livello del mare
Produzione totale annua (in bottiglie):	1,200,000

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Un classico toscano! Rosso rubino intenso con riflessi granato, vanta eleganti aromi di cuoio, amarena, liquirizia e prugna. Al palato è medio-corposo con ricordi di frutta rossa matura, sottili note di vaniglia e violetta; consistenza setosa con tannini morbidi, una solida spina dorsale, la perfetta integrazione tra acidità e frutta per un finale piacevole.
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamenti gastronomici:	Ottimo con pasta, risotti, piatti strutturati, carne e formaggio; estremamente versatile e adatto al cibo.
Alcool:	13%
Enologo:	Franco Bernabei & Neil Empson

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.