

IGT

# Ardore

## Toscana IGT

50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

Di colore rubino intenso, ha un ricco bouquet olfattivo caratterizzato da sentori di frutti di bosco, balsamici e vegetali. All'assaggio è succoso, vellutato e pieno, lungo e con finale persistente.

Servire a 16-18° C

## Vinificazione

In vasche di acciaio a temperatura controllata tra 25 e 28° C, macerazione sulle bucce per circa 15-18 giorni.

## Maturazione e affinamento

12 – 16 mesi in tonneau di rovere francese e 6 mesi in bottiglia.

### Vigneti

Santa Maria e Camparone

### Tipo di terreno

Argilloso Limoso (Santa Maria)  
Sabbioso Limoso, Argilloso  
Sabbioso  
(Camparone)

### Altitudine

340 – 365 m.s.l.m.  
270-290 m.s.l.m.

### Esposizione

Sud, Sud-Est, Sud-Ovest

### Densità di impianto

5.200 viti/ha

### Anno di impianto

2000, 2012, 2017

### Forma di allevamento

Cordone speronato e  
Guyot

### Produzione per ettaro

70-850 q

### Produzione annua

14.000 bottiglie

### Prima annata

2019

