



Azienda Agricola "Castello di Cacchiano" di Giovanni Ricasoli-Firidolfi |  
Loc. Cacchiano | 53013 Monti in Chianti - Gaiole in Chianti (Siena) | Italia  
Tel +39 0577 747018 | Fax +39 0577 747157 | [info@castellodicacchiano.it](mailto:info@castellodicacchiano.it)

## Castello di Cacchiano – Fonte Merlano 2007

### NOTE di DEGUSTAZIONE

IGT Toscana Rosso Fonte Merlano - Uvaggio: Merlot 100% - Fermentazione: a temperatura controllata – Gr. 15% - Periodo di macerazione sulle bucce: 20 giorni - Affinamento: 60 mesi in barriques (di rovere francese proveniente dalla zona Allier)

Impenetrabile veste rubino dalla grande luminosità per questo *Supertuscan* che si presenta al naso con un impatto di notevole intensità ed eccellente complessità dove si susseguono richiami di sottobosco, pepe nero, grafite e mora di rovo matura, cacao, note balsamiche e tutta la gamma della macchia mediterranea così ben allocata nel territorio toscano. Al palato il vino è decisamente coerente manifestando ancora una volta tutta la sua importante personalità. Vigore ed intensità gustativa sono le parole d'ordine in bocca con tannini presenti ma ben diluiti nella componente morbida. E' questo un *Supertuscan* che riesce magnificamente a coniugare ai pregi del Merlot, tra i quali colore, profumi e corposità, le più tipiche caratteristiche locali di mineralità e di grande equilibrio.

Abbinamento: Tagliere di formaggi nobili stagionati.

4 grappoli nella guida "Duemilavini" ed. 2012



Associazione Italiana Sommeliers  
TOSCANA

Delegazione di Arezzo



ilcastello@com