



Una moderna azienda toscana ha la necessità di confrontarsi con i vitigni più noti nel mondo. Anche Bindi Sergardi oggi alleva Merlot e Cabernet Sauvignon. Questo blend ha prodotto il nostro Climax. Siamo fieri sia dell'innovazione che del risultato.

CLIMAX **I.G.T. TOSCANA ROSSO**

Uvaggio: Merlot e Cabernet Sauvignon

Ubicazione vigneto: proveniente dalla selezione delle uve di Merlot dei vigneti del Sorbino della Fattoria di Marcianella (in agro chiusino) e delle uve di Cabernet Sauvignon dei vigneti della Vigna ai Fòrcoli della Fattoria di Mocenni (nei pressi di Vagliagli). Altitudine: Chiusi 300-350 m.s.l.m.; Castelnuovo Berardenga 400-450 m.s.l.m. Esposizione: Chiusi Ovest, Sud/Ovest; Castelnuovo Berardenga Sud, Sud/Ovest.

Tipologia del terreno: Castelnuovo Berardenga: prevalenza di alberese e galestro; Chiusi: tufo con venature di argilla

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età delle vigne: 4 – 10 anni

Densità viti per ettaro: 5.000 – 5.500 piante

Vinificazione e affinamento: la fermentazione ha avuto luogo in vinificatori di acciaio inox e la macerazione ha avuto una durata di 18 – 20 giorni alla temperatura controllata di 28/30°C. Nel periodo immediatamente successivo alla fermentazione alcolica il vino è stato posto in barriques di rovere (50% nuove) dove ha svolto la fermentazione malolattica ed è rimasto per la durata di circa 15 mesi. Si è poi affinato in bottiglia per ulteriori tre mesi.

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: ha un bouquet ampio e complesso caratterizzato da eccellente bilanciamento tra legno e frutto. Più evidenti sono i sentori di cannella di cassis e di nocciola tostata, mentre più lieve e altrettanto piacevole quella di incenso.

Sapore: in bocca esprime insieme volume, dolcezza e morbidezza. Ha struttura importante di ottima trama tannica.

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

Note: capacità di mantenersi e migliorarsi nel tempo

Abbinamenti gastronomici: carni rosse (sia arrosto che sotto sale), selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di servire il vino a 18° un'ora dopo averlo aperto.

CLIMAX I.G.T. TOSCANA RED

A modern Tuscan estate must come to terms with the best known grape varieties in the world. Bindi Sergardi now grows Merlot e Cabernet Sauvignon. This blend has given us our Climax. We are proud of both the innovation and the results.

Grape varieties: Merlot e Cabernet Sauvignon

Location of vineyards: selected Merlot grapes from the Sorbino vineyard on the Marcianella estate (near Chiusi) and selected Cabernet Sauvignon grapes from the Vigna Ai Forcoli vineyard on the Mocenni estate (near Vagliagli).

Altitude: Chiusi 300-350 m.; Castelnuovo Berardenga: 400-450 m. **Exposure:** Chiusi West/southwestern; Castelnuovo Berardenga South /southwestern

Soil: Castelnuovo Berardenga: for the most part alberese and galestro; Chiusi: tufo with striata of clay

Training System: spur cordon

Age of vineyards: 4 – 10 years

Vineyard density: 5.000 – 5.500 vines per hectare

Vinification and aging: fermentation took place in stainless steel vats and maceration lasted for 18 – 20 days at a controlled temperature of 28/30°C. Shortly after alcoholic fermentation the wine was transferred into oaken barriques (50% new) where malolactic fermentation took place and where it was aged for 15 months. Once bottled, the wine remained for a further 3 months stored on the estate for refinement prior to release.

Colour: intense ruby red

Nose: an ample and complex bouquet characterized by an optimum balance between wood and fruit. More evident are the accents of cinnamon, cassis, and toasted hazelnut; lighter yet equally pleasant is the hint of incense.

Taste: in the mouth an expression of volume, sweetness and softness, all at the same time. An important structure of excellent tannins.

Alcohol: 13,5 % Vol.

Notes: maintains its characteristic properties, improves with aging.

Serving suggestions: red meat (both roasts and salted), game, and mature cheeses. Serving temperature: 18° C. Open 1 hour ahead of time.



Fattoria I Colli, 2
53035 Monteriggioni
Poggiolo - SIENA - ITALIA

Tel. 0039 0577 309309 - Fax 0039 0577 309210
bindisergardi@bindisergardi.it
www.bindisergardi.it