



Tas 2013

Cantina: Antonio Ligabue

Denominazione: Vino Rosso

Tipologia: Rosso

Regione: Lombardia

Vitigni: 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Vino Rosso

Annata: 2013

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 48 mesi in Botte Usata

Abbinamenti: Carni Arrosto, Formaggi Stagionati, Primi Piatti Strutturati, Tartufo

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Il Tas di Antonio Ligabue è composto da uve merlot e cabernet sauvignon. Le vendemmie sono generalmente effettuate in autunno inoltrato per portare il frutto alla sua piena maturità, la vinificazione è senza chimica né filtrazioni, il tempo è il fattore fondamentale per accompagnare il vino alla sua massima espressione. Il 2013 è stato vendemmiato il 28 Ottobre e dopo la diraspatura svolge una macerazione a contatto con le bucce a tino aperto per 35 giorni senza aggiunta di lieviti, né di anidride solforosa. Il Tas ha riposato in botte da 4 hl dal 03/12/13 al 13/12/2017, data dell'imbottigliamento.

Note di degustazione

Un vino camaleontico il Tas 2013 di Antonio Ligabue che regala ad ogni annata delle sorprese gusto-olfattive sempre differenti e mai banali mantenendo eleganza e piacevolezza durante lo scorrere degli anni. Profumi fini ed eleganti con confettura di frutti rossi e neri, piacevoli note balsamiche, vegetali e speziate si aprono mentre il tempo passa nel bicchiere. A seconda dell'annata troviamo un sorso con pienezza e morbidezza variabile ma le caratteristiche di base rimangono tali con tannini fruttati, garbata sapidità e ottima persistenza. L'acidità del Tas ben integrata nel corpo regala beva e dinamicità. Importante e mai banale, protagonista. Piatti importanti, preparazioni con tartufo, formaggi di malga stagionati.