



## 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

*Temperatura di servizio:* 16-18 °C

*Decantazione:* Sì

## 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.