

VIGNA AL MARE



Vitigno: Cabernet Sauvignon 100%

Suolo: argilloso, ricco di scheletro fino, ricco di scisti, galestro, arenarie e roccia madre.

Altitudine: 300 mt

Esposizione: le vigne del Cabernet sono rivolte verso il mare, sud/ovest, prendono il sole dall'alba al tramonto.

Appellazione: IGT Toscana Rosso

Appezamento: 2 Ha

Sistema di allevamento: Guyot

Età del vigneto: 13 anni e 19 anni

Produzione annua: circa 2500 bottiglie

Tipo di lavorazioni: utilizziamo sovesci a filari alterni, preparati biodinamici 500, 501, uso di propoli, macerati di equiseto ed ortica, rame e zolfo in quantità necessarie. Gestiamo la chioma delle viti a seconda delle necessità e delle condizioni climatiche annuali.

Vinificazione e affinamento

Le parcelle di Cabernet Sauvignon della Vigna vecchia al mare e della Vigna nuova al mare vengono vendemmiate separatamente, seguendo le maturazioni scalari delle uve. Le due parcelle vengono tenute separate per tutta la durata della fermentazione alcolica, che avviene spontaneamente in mastelle aperte da 10 quintali con rimontaggi e follature manuali.

Le due parcelle vengono poi assemblate e affinate in botte da 16,5 hl per 8 mesi e successivamente travasate in cemento, dove il vino riposa per altri 8 mesi. Ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: intensità profonda e colore violaceo. Il naso ha note di frutti di bosco, more selvatiche, peperoncino e chiodi di garofano. Al palato è caratterizzato da un corpo pieno, con equilibrio tra tannini e acidità.