



## TERRITORIO

**Denenominazione:** I.G.T. Toscana

### Uvaggio:

Cabernet Franc 50%  
Cabernet Sauvignon 50%

**Vigneti:** Località Casteani 1  
Gavorrano (GR) Italy

### Dimensione dei vigneti:

Cabernet Franc 1,07 ha  
Cabernet Sauvignon 0,93 ha

**Altitudine:** 85 metri s.l.m.

**Esposizione:** est-ovest frontale

**Caratteristiche del terreno:** Il terreno è ricco di argilla e molto ben drenato grazie alla prossimità di un torrente e l'abbondanza di scheletro. Il terreno è molto povero e crea le condizioni ideali per una crescita in equilibrio delle piante e una naturale bassissima produzione per ceppo.

**Sistema di Allevamento:** cordone speronato

**Età delle vigne:** 7 anni

**Densità d'impianto:** 7.140 ceppi per ettaro

**Resa in uva:** 45.00 Ql/Ha

**Resa in vino:** 30.00 Hl/Ha

## CARATTERISTICHE DELL'ANNATA

**Condizioni climatiche:** L'annata 2011 è stata caratterizzata da ondate di calore eccezionale, intervallate, periodicamente, da periodi più freschi. La primavera è stata molto calda con scarse precipitazioni; all'inizio di maggio, le temperature diurne hanno raggiunto anche i 30°C e ciò ha causato un germogliamento precoce. Verso la metà di maggio invece le temperature medie sono scese sensibilmente e ciò ha provocato un rallentamento nello sviluppo vegetativo, permettendoci di ottimizzare il lavoro di pulitura verde nei vigneti. Ai primi di luglio, il termometro è salito nuovamente ben oltre i 30°C. A fine luglio è piovuto in modo abbondante, cosicché le riserve idriche del terreno sono state reintegrate. Questo probabilmente

spiega perché le viti, nonostante il caldo straordinario dalla metà di agosto fino a metà settembre con temperature durante il giorno superiori ai 35°C, non abbiano avuto un grande stress idrico. Il gran caldo, che - come già detto - non è stato accompagnato da stress idrico, ci ha permesso di produrre vini caratterizzati da un'altissima concentrazione di polifenoli.

**Vendemmia:** alla metà di settembre, raccolta manuale in piccole cassette da 12 kg ed ulteriore selezione delle uve prima della diraspatura-pigiatura.

**Fermentazione:** in vasche in acciaio a temperatura controllata.

**Temperatura di fermentazione:** 28°-30° C

**Durata della fermentazione:** 21 giorni

**Macerazione:** durante la fermentazione alcolica

**Fermentazione malolattica:** completamente svolta in modo naturale senza inoculo

**Affinamento:** 18 mesi in barrique di rovere francese per il 50% nuove ed il 50% di secondo passaggio

**Imbottigliamento:** Aprile 2014

**Affinamento in bottiglia:** minimo 12 mesi

**Produzione:** 5.000 bottiglie

**Packaging:** scatole da 6 bottiglie bordolesi da 750 ml, cassetta in legno da 6 bottiglie da 750 ml, cassetta in legno da 1 magnum da 1500 ml.

## DATI ANALITICI

**pH:** 3.54

**Acidità Totale:** 5.20 g/l

**Alcool:** 14,5% Vol.

**Zuccheri residui:** 1.10 g/l

**Colore:** rosso rubino intenso

**Note di degustazione:** Note di mirtillo, lamponi e grafite, fruttuosità formidabile. Grande corpo e buona acidità con un finale lungo con tannini potenti e maturi.