

VENTAGLIO

2020

TOSCANA IGT

La forma della perfezione, l'incarnazione stessa del Cabernet Franc piantato nel terroir di Bolgheri.



Composizione

Cabernet Franc 100%

Vigneti and terroir

Altitudine: 120 meters a.s.l.

Suoli: argilla rocciosa con abbondante contenuto di ciottoli calcarei

Esposizione Vigneti: nord / nord-ovest / ovest / sud-ovest / sud

Densità d'impianto: 6,000 Viti/Ha

Resa per ettaro: 60 quintali Uva/Ha

Vinificazione

Raccolta delle uve: manuale

Fermentazione alcolica e macerazione: 25 giorni a una temperatura controllata di 28-30°C, in botti tronconiche di rovere francese

Fermentazione malolattica: in botte e tonneaux di rovere francese e austriache.

Maturazione: 14 mesi in botte e tonneaux di rovere francese e austriache

Affinamento in bottiglia: 36 mesi

Clima

L'andamento climatico generale si è rivelato magnanimo in un'annata di per sé particolarmente secca, caratterizzata da piogge solo da metà maggio in poi.

Il clima nei mesi estivi è stato regolare e asciutto, senza temperature eccessivamente elevate e con un temporale importante di fine agosto che ha donato 40 mm di pioggia, fondamentali per il finale di maturazione delle uve. L'attesa della perfetta maturità polifenolica dei rossi ha portato a vendemmiare i Cabernet Franc nell'ultima parte di settembre, dove l'escursione termica, tra giorno e notte, ha accentuato l'equilibrio e la componente aromatica delle bucce.

Note di vendemmia

La vendemmia ha preso avvio nella seconda settimana di settembre, ma i grappoli di Cabernet Franc destinati alla produzione di Ventaglio sono stati raccolti in due momenti distinti. In particolare, il versante sud del vigneto Ventaglio è stato vendemmiato il 24 settembre, quando l'uva ha raggiunto la piena maturazione, mentre il versante nord, storicamente più tardivo, è stato raccolto il 1° ottobre.