



LAVINIA MARIA 2012

Rosso rubino intenso con trame porpora. Immediato dialogo olfattivo, senza reticenze, che regala profumi fruttati di prugna, mora e cassis.

Ben presente la componente speziata, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano sono i principali sentori.

Elegantissime sono le note balsamiche, di alloro, menta, eucalipto, che terminano con sospiri di cipresso.

Gusto intenso e fruttato, di prugna e mora. Il corpo è di ottima struttura, ma delicato ed elegante.

COMPOSIZIONE

Cabernet Franc 100%

VINIFICAZIONE

Le uve, attentamente selezionate, provengono da un vigneto dell'azienda che si trova a un'altitudine di 200 m s.l.m. La fermentazione e la macerazione a contatto con le bucce sono avvenute in serbatoi di acciaio troncoconici per circa 28-30 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 28/30° C. Il vino è stato trasferito in barrique da 225 l di rovere francese (Allier e Tronçais) in cui si è completata la fermentazione malolattica. L'affinamento si è svolto per 20 mesi in barrique e successivamente per almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere messo sul mercato.

TERROIR

Altitudine: 80/100 M. SLM

Posizione Vigneti: OVEST

Densità d'impianto: 6500 VITI/HA

Resa per ettaro: 90 QUINTALI VITI/HA

CLIMA

L'inverno 2012 è stato particolarmente lungo e rigido con occasionali nevicate e temperature inferiori a 0°C per oltre 10 giorni a Febbraio. È seguita una primavera mite nelle temperature e nelle precipitazioni che non hanno causato problemi di attacchi di peronospora ed oidio. Dal mese di Giugno le temperature si sono rialzate notevolmente rispetto all'anno precedente, arrivando ad una media stagionale di circa 24°C che hanno ben favorito lo sviluppo delle piante ed una buona allegagione.

I successivi mesi estivi sono stati soleggiati e molto caldi con grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno favorito lo sviluppo dei profumi oltre alle caratteristiche polifenoliche dell'uva.

La vendemmia è iniziata con largo anticipo il 27 di Agosto ed è terminata il 5 di ottobre.