

VENTAGLIO 2016

IGT TOSCANA



Di complessità e struttura superiore, bilanciate da una innegabile eleganza, Ventaglio si presenta come summa espressiva del Cabernet Franc messo a dimora in terra di Bolgheri. Le operazioni sul verde e la vendemmia sono esclusivamente manuali, i trattamenti vengono ridotti al minimo indispensabile e tutte le pratiche agricole sono orientate alla piena sostenibilità ambientale e al mantenimento della vitalità dei suoli. La “forma del vino” è conseguenza diretta di quella del vigneto. Le “uve del mattino”, “di mezzogiorno” e “della sera” vengono vinificate insieme: le loro differenze in termini di sviluppo aromatico, maturità e freschezza si sommano, creando un vino che è più delle sue parti, un “ingegno naturale collettivo” a tutto tondo, in cui ogni sfaccettatura del terroir trova la sua giusta ed equilibrata espressione.

COMPOSIZIONE

Cabernet Franc 100%

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte manualmente in cassette e selezionate su due tavoli di cernita, provengono dalle parcelle più vocate del vigneto Ventaglio, a 120 m s.l.m. Gli acini interi per gravità cadono nelle due piccole vasche troncoconiche in legno di rovere francese. La macerazione è stata alternata da rimontaggi giornalieri e follature manuali per 25 giorni, con una temperatura controllata intorno ai 28/30° C. Successivamente il vino è stato travasato in barriques e tonneaux in parte nuovi, di rovere francese e austriaco, in cui si è completata la fermentazione malolattica. L'affinamento si è svolto in rovere e successivamente in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

TERROIR

Altitudine: 120 M. SLM

Posizione Vigneti:

Densità d'impianto: 6000 VITI/HA

Resa per ettaro: 60 QUINTALI VITI/HA

CLIMA

Un inverno piuttosto mite, con piogge nella norma. Il germogliamento è stato precoce e la crescita vegetativa è stata accompagnata, per tutta la primavera, da tassi di umidità elevati.

Con l'arrivo dell'estate - calda, soleggiata e particolarmente secca - la crescita vegetativa si è rallentata favorendo l'ispessimento della buccia degli acini, l'accumulo dei tannini e un'evoluzione rapida dei vinaccioli.

Nella zona di Bolgheri questo clima asciutto si è protratto per tutto Settembre, con un intervallo caratterizzato da abbondanti piogge che ha aiutato i Merlot e Cabernet Franc delle parcelle più alte a produrre grappoli di grande ricchezza e maturità.

Ad oggi, l'annata 2016, particolarmente corposa ed equilibrata, va inserita fra le ultime grandi annate, come 2010, 2012, e 2015.