



VENTAGLIO 2018

TOSCANA IGT

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
Esposizione Vigneti:	SUD-OVEST/NORD-EST
Densità d'impianto:	6000 VITI/HA
Resa per ettaro:	60 QUINTALI UVA/HA

CLIMA

L'anno è iniziato con un inverno tendenzialmente mite e giornate di pioggia abbondanti con giornate a Febbraio registrando fino a -6°C, cosa rara per la zona di Bolgheri. Nella primavera il germogliamento di Aprile ritarda, ma non risulta nessun tipo di variazione. Abbondanti piogge di Maggio e Giugno (178 mm) hanno reso difficile la lotta fitosanitaria in un momento così fragile dello sviluppo dei grappoli: qui, la tempestività e l'esposizione ai venti marini sono stati fondamentali per non compromettere la produzione. L'estate è stata asciutta come di norma, anche se le temperature medie sono state più basse degli ultimi anni, registrando un picco nella prima settimana di Agosto. L'invasatura è stata un po' più lenta del solito, soprattutto per alcune varietà, come il Cabernet Franc. Le abbondanti piogge primaverili hanno garantito una maturazione lenta e lunga, ed il mese di settembre soleggiato e asciutto ha permesso di raccogliere in ogni micro-zona la giusta maturazione. La Vendemmia è iniziata il 5 settembre con la prima particella di merlot, seguito dal vermentino al mattino del 18 settembre, poi le fresche e ventilate particelle di "Argentiera e Ginestre" Merlot, il cabernet franc, e per concludere i cabernet sauvignon raccolti fra fine settembre e il 5 ottobre.