



VENTAGLIO 2015

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 85% Cabernet Sauvignon 15%

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'inverno 2015 è stato caratterizzato da un clima non troppo freddo, con piogge abbondanti ma circoscritte a poche giornate. La primavera, arrivata in anticipo, è stata mite, con temperature nella media e con piogge deboli e sporadiche.

Anche l'estate è iniziata con il trend siccitoso della primavera, con temperature medie molte alte in Giugno e Luglio.

Durante il mese di Agosto, nonostante le temperature in linea con le media stagionali, le piogge abbondanti hanno permesso alla vendemmia di iniziare regolarmente, cominciando dal Merlot seguito dal Syrah, il 18 settembre il Cabernet Franc e per finire, il 12 ottobre, con il Cabernet Sauvignon.