

VENTAGLIO

2018

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 coniche di rovere francese

Fermentazione malolattica: in botti francesi ed austriache da 225 litri e fusti da 500 litri

Maturazione: 14 mesi in botti francesi ed austriache da 225 litri e fusti da 500 litri

Affinamento in bottiglia: 36 mesi

Clima

L'anno è iniziato con un inverno generalmente mite e abbondanti piogge. A febbraio è arrivato il freddo, con giornate registrate fino a -6°C , un'occasione rara per la zona di Bolgheri. In primavera, la geminazione di aprile è stata ritardata ma senza destare preoccupazioni. Le abbondanti piogge di maggio e giugno (178 mm) hanno compromesso i meccanismi di difesa della pianta in una fase già fragile, ma un intervento tempestivo nel vigneto e una positiva esposizione ai venti marini sono stati fondamentali per non compromettere la produzione. L'estate è stata asciutta come al solito, anche se le temperature medie erano più basse rispetto agli anni precedenti, raggiungendo il picco nella prima settimana di agosto. La maturazione è stata un po' lenta, specialmente per alcune varietà come il Cabernet Franc.

Note di vendemmia

La vendemmia è iniziata il 5 settembre, ma i grappoli di Cabernet Franc destinati alla produzione di Ventaglio sono stati raccolti nella seconda metà di settembre. Le abbondanti piogge primaverili hanno garantito una maturazione lunga e lenta, culminando in un settembre soleggiato che ha permesso alle uve di raggiungere la giusta maturazione in ogni microzona.