

L'inverno è stato piovoso e freddo. Le basse temperature e le abbondanti precipitazioni della primavera, hanno rallentato lo sviluppo vegetativo. Da giugno in poi, è cominciata un'estate calda e ventilata, che ha consentito alla vigna un ottimo e sano sviluppo. L'invaiaura è avvenuta più tardi rispetto alla norma e la vendemmia è iniziata con calma il 9 settembre con il Merlot, per concludersi il 3 ottobre con il Cabernet Sauvignon. L'epoca di raccolta è stata protetta da un clima ideale. Le uve sono state selezionate molto sane e con un perfetto punto di maturazione.

Di un brillante e intenso color rubino, si apre al naso con note di frutta rossa, marasca, calde spezie, accenni di rosa ed eucalipto. Morbido e setoso, ricco e molto equilibrato, si attarda nel palato con note fruttate e minerali.



CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana

VARIETÀ: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Alicante Bouschet, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc.

ALC/VOL: 13,5%

VIGNETO: esposizione sud-sud ovest; altitudine 140 mt; struttura complessa, sassosa su substrato argilloso; densità di impianto: 6.600 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: integralmente manuale.

RESA/HA nel 2013: 50hl

VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea termo-regolata, senza aggiunta di lieviti industriali. Ogni parcella del vigneto viene vinificata separatamente, ciascuna in un tino dedicato, e mantenuta separata anche per tutto il processo di affinamento, fino alla composizione del blend.

MACERAZIONE: fino a 21 giorni a seconda della varietà. Lungo contatto con le fecce nobili per ridurre drasticamente l'uso di solfiti.

AFFINAMENTO: per 14 mesi il 50% in acciaio e il restante 50% in barriques e tonneaux di rovere francese (30% nuovi e il 70% di secondo o terzo passaggio).

Affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi. Nessuna chiarifica né filtrazione.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: oltre 15 anni.

SOSTENIBILITÀ: Caburnio ha ottenuto la certificazione V.I.V.A. "Vino Sostenibile" del Ministero dell'Ambiente. Il QR code sulla retro-etichetta consente al consumatore di accedere ai parametri di sostenibilità del vino, direttamente nella pagina dedicata del sito del Ministero. Il calcolo dell'impronta carbonica del Caburnio elaborato da V.I.V.A. è conforme alla ISO/TS 14067:2013 Carbon Footprint of Product (CFP).



www.viticolturasostenibile.org



Cert. n. 212970-2017-OTH-ITA-DNV

