

L'inverno è stato mite e molto piovoso, seguito da una primavera fresca, anch'essa con abbondanti piogge. Le fasi fenologiche si sono svolte con leggero ritardo rispetto alla norma, così come l'invasatura che si è verificata a metà luglio. La vendemmia è iniziata il 9 settembre ed è stata complicata dalla variabilità delle condizioni meteorologiche che ci ha portato ad applicare una severa selezione sia in campo che sui tavoli di cernita. Le rese, perciò, sono state molto basse.

Di un brillante rosso rubino, intrigante al naso, ricorda i sentori della macchia mediterranea come il mirto, l'euforbia e il rosmarino. Croccanti frutti a bacca rossa s'intrecciano a una bella componente minerale e a delicate note balsamiche. Una fine trama tannica sostiene il finale, all'insegna di una grande bevibilità.



CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana

VARIETÀ: 55% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% 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 2014: 45hl

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 10 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

