

L'inverno è stato mite, con rarissime punte sotto lo zero, e generoso di piogge. La primavera è stata poco piovosa e il germogliamento è iniziato tra il 15 e il 20 di marzo. L'estate è stata calda e piuttosto siccitosa, seppure con qualche sporadico temporale. L'invasatura si è manifestata regolarmente a metà luglio. La vendemmia è stata soleggiata per la maggior parte del tempo, con qualche pioggia nell'ultima parte che però non ha disturbato in maniera rilevante. La raccolta delle varietà destinate al Caburnio è iniziata il 27 agosto con il Merlot e si è conclusa il 27 settembre con il Cabernet Sauvignon.



CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana

VARIETÀ: 55% Cabernet Sauvignon, 25% Alicante Bouschet, 20% Merlot.

ALC/VOL: 14%

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 2016: 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 12 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.

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

