

L'inverno è stato mite e siccitoso, seguito da una primavera calda e secca. Le fasi fenologiche si sono svolte più o meno nella norma, ma lo sviluppo vegetativo è stato meno vigoroso del solito. Le alte temperature e la scarsità di piogge, sono durate anche per tutta l'estate. L'inviatura è stata precoce, attorno al 10 luglio. Un'accurata tempistica di raccolta, rapida e in anticipo rispetto alla norma, e una rigida cernita, ci hanno permesso di portare in cantina uve buone e sane, e di governare la matrice zuccherina. La scelta, in un'annata difficile, è stata di operare la massima selezione per mantenere un'alta qualità.

Al naso si apre con fresche sensazioni di violetta e magnolia, per evolvere con note avvolgenti di ciliegie, lamponi, pietre bagnate, torrefazione e pepe bianco. In bocca è succoso, minerale, con tannini scattanti e sottilissimi che accompagnano una chiusura persistente e di grande freschezza.



DENOMINAZIONE: 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 2017: 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 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 calcolo dell'impronta carbonica del Monteti elaborato da V.I.V.A. è conforme alla UNI EN ISO 14064:2019.



Cert. n. CC_VV_2021_006
UNI EN ISO 14064:2019