

# TENUTA MONTETI

Capalbio ~ Toscana

## Caburnio 2019

L'inverno è stato normalmente piovoso e mite, con qualche sporadica caduta notturna sotto lo zero. Il germogliamento è avvenuto nella terza decade di marzo. La primavera è stata fredda e molto piovosa, il che ha rallentato la crescita vegetativa. L'inviatura è avvenuta dalla metà di luglio in poi, in ritardo rispetto alle nostre medie. L'estate è stata calda ma non torrida, rinfrescata da un po' di pioggia a metà luglio. La vendemmia è stata lineare, calda, rotta da un piovasco il 22 settembre che non ha disturbato però la maturazione delle varietà più tardive. La raccolta delle parcelle dedicate al Caburnio, è cominciata il 6 settembre con il Merlot per finire il 28, con l'ultimo Cabernet Sauvignon.

Di un brillante rosso rubino, al naso offre suadenti note di frutti di bosco e amarena, sentori di salvia, timo e spezie dolci. Il sorso è morbido e avvolgente, con retrogusto di cuoio e macchia mediterranea. La grana tannica è sottile e matura, e accompagna un finale persistente e di grande freschezza.



**DENOMINAZIONE:** IGT Toscana

**VARIETÀ:** 60% Cabernet Sauvignon, 20% Alicante Bouschet, 20% Merlot.

**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 2019:** 50hl

**VINIFICAZIONE:** fermentazione termo-regolata in tini d'acciaio. Ogni parcella del vigneto viene vinificata separatamente, ciascuna in un tino dedicato, e mantenuta separata anche per tutto l'affinamento, fino alla composizione del blend.

**MACERAZIONE:** fino a 18 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:** Tenuta Monteti ha ottenuto la certificazione V.I.V.A. "Vino Sostenibile" del Ministero dell'Ambiente. Il calcolo dell'impronta carbonica elaborato da V.I.V.A. è conforme alla UNI EN ISO 14064:2019.



Cert. n. CC\_VV\_006\_rev.01  
UNI EN ISO 14064:2019