

TENUTA MONTETI

Capalbio ~ Toscana

Caburnio 2020

Ad un inverno piovoso e mite, è seguita una primavera asciutta e fresca. Le fasi fenologiche si sono svolte nella norma, come il germogliamento avvenuto nell'ultima settimana di marzo. L'invasatura è iniziata durante la seconda decade di luglio. Anche l'estate è stata avara di piogge; all'inizio con temperature miti, mentre dalla fine di luglio in poi il caldo si è fatto intenso. La vendemmia è stata un galoppo, per raccogliere uve crocchianti e al desiderato punto di maturazione. La raccolta delle parcelle dedicate al Caburnio è iniziata il 25 agosto con il primo Alicante Bouschet per finire il 14 settembre con il Cabernet Sauvignon.

Di un vivido rosso rubino, al naso si apre con gioiose note di frutta rossa, ribes, ciliegia, rese intriganti dall'intreccio con sentori di erbe mediterranee, tabacco biondo, malvarosa e spezie delicate. In bocca è fresco, ricco e succoso, in piena armonia con la promessa degli aromi, con tannini delicati e un retrogusto durevole e di grande piacevolezza.



DENOMINAZIONE: IGT Toscana

VARIETÀ: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Alicante Bouschet, 15% 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 2020: 50 hl

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_2021_006
UNI EN ISO 14064:2019