

VIGNA CATTIVA
2020
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TOSCANA
ROSSO



ANDAMENTO 2020: annata di grande equilibrio da definirsi ottima per la regolarità e distribuzione delle precipitazioni.

Dopo un inizio del mese di giugno fresco e piovoso, l'estate è stata calda, specialmente in agosto, ove comunque si sono avute buone escursioni termiche notturne. Il settembre è stato piuttosto caldo, ma con poche piogge ben distribuite. Il mese di ottobre secco e soleggiato ha garantito la perfetta raccolta delle uve con un'ottima maturazione tecnica e fenolica delle uve perfettamente sane e molto concentrate.

La vendemmia delle uve di "Vigna cattiva" è iniziata il 1° di ottobre.

Alcohol :13,5%

Forma di allevamento: cordone speronato

Varietà: 100% Merlot

Natura del suolo: franco argilloso ricco calcare con abbondante scheletro : Argilliti e Marna di origine pleistocenica.

Terroirs: loc. Podere Terreno, Volpaia, Radda in Chianti, Siena, Italia

Altitudine: 300 metri sul livello del mare

Vigneto : singola vigna di 5000 ceppi ad ettaro

Resa per ceppo: 1,2-1.3 kg di grappoli per pianta

Vinificazione: Vendemmia selettiva, diraspatura a chicco intero, fermentazione a temperature controllata per 30 giorni, rimontaggi e delestage durante la fermentazione,

Affinamento: 1 anno in botti da 10 hl di rovere francese e minimo 3 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Ottobre 2020

Colore: rosso intenso

Bouquet: Al naso si presenta con note di frutta rossa matura: mora, mirtillo che si mescolano a sentori di sottobosco e speziature: vaniglia tabacco

Palato: in bocca presenta una buona struttura, un corpo lineare sottolineato da una piacevole freschezza e acidità, le note di frutta matura e sottobosco si mescolano con spezzature sul finale con un tannino elegante e fine

Suggerimenti : temperature di servizio 16°-18°