

MAESTRO DI CAVA

2019



Un grande esempio di Cabernet Franc, espressione dei suoli vulcanici e dell'affinamento in botte grande. Le temperature invernali e primaverili sono state più fresche del solito. Il ciclo vegetativo, iniziato in ritardo, ha poi subito un'accelerazione a partire dalla fine di maggio, quando le temperature sono aumentate rapidamente. Il meteo estivo è stato soleggiato e stabile, durando fino alla fine della vendemmia, che è stata eccellente sotto tutti i punti di vista.

IN VIGNA

Varietà: 100% Cabernet Franco

Altitudine: 150m s.l.m.

Esposizione: sud-ovest

Densità d'impianto: 5600 piante per ettaro

Suoli: di origine vulcanica con pietrosità abbondante (rioliti di San Vincenzo)

Sistema di allevamento: Guyot

IN CANTINA

Vinificazione spontanea in tulipe di cemento grezzo, che avviene esclusivamente con lieviti indigeni per circa 20 giorni. La temperatura raggiunge massimo i 28°C. vengono effettuati soffici rimontaggi. L'affinamento avviene in botti da 60 hl di rovere francese non tostato per circa 24 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso. Al naso è pulito, elegante e varietale, caratterizzato da un bouquet aromatico con sfumature di frutti rossi, tabacco e cuoio. Al palato è minerale e dalla spiccata freschezza. Tannini eccellenti, naturali e perfettamente integrati nel corpo del vino. Persistente nel finale con spiccate note minerali.