

VIGNA PIANALI

2020



Un Cabernet Franc in purezza da un vigneto coltivato su un suolo particolarmente ricco di rocce vulcaniche (Vulcaniti di San Vincenzo). L'annata 2020 ha visto un inverno mite e piovoso, al contrario un'estate calda con precipitazioni assenti. A fine agosto sono tornate le piogge, con un abbassamento delle temperature, risalite poi a metà settembre. In questa vendemmia, una gestione della chioma che favorisse arieggiamento e ombreggiatura è stata fondamentale.

NOTE SUL VIGNETO

Varietà: 100% Cabernet Franc, clone francese 214

Altitudine: 150 m s.l.m.

Estensione della parcella: mezzo ettaro

Esposizione: sud-ovest

Portainnesto: 775 Paulsen

Densità di impianto: 5600 piante /ha

Altitudine: 150 m s.l.m.

Suoli: suoli di origine vulcanica, con substrato profondo di riolite compatta, strato intermedio limoso-argilloso con rocce vulcaniche e superficie con scheletro

Sistema di allevamento: Guyot

METODO

Vinificazione spontanea in tulipe di cemento. Fermentazione con soli lieviti indigeni per circa 21 giorni. La temperatura è controllata e raggiunge un massimo di 28°C. Vengono effettuati soffici rimontaggi. L'affinamento avviene in botti da 60 hl di rovere francese non tostata per circa 24 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Sfumature bluastre si intrecciano al rosso rubino. More di rovo e ricordi di torrefazione nell'entrata nel bicchiere, macchia marina, note balsamiche e mentolate in divenire. Tannino fitto e setoso con rimandi di viole e nipitella, sapidità e freschezza donano un finale armonico e persistente.