

TENUTA MONTETI

Caburnio 2007



Cabernet sauvignon 52%

Alicante 28%

Merlot 20%

PARAMETRI ANALITICI	U.M.	Valore
TITOLO ALCOLOMETRICO EFFETTIVO	% v/v	14
ESTRATTO SECCO NETTO	g/l	31
ACIDITA' TOTALE (in acido tartarico)	g/l	5,7
PH		3,57
POLIFENOLI TOTALI (acido gallico)	mg/l	2367

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità piante per ettaro: 6600

Bottiglie prodotte: 120000

ANNATA 2007 : con un'estate inizialmente siccitosa, terminata con un agosto nella norma, ci ha dato la possibilità di raccogliere le nostre uve con un buon equilibrio di concentrazione zuccherina, complessità aromatica e carica polifenolica.

Grazie alla vendemmia secondo il moderno principio della parcellizzazione ed un'attenta scelta dell'epoca di raccolta, siamo riusciti a portare in cantina uve mature, caratterizzate da una pronunciata acidità; il blend finale, ha carica e morbidezza ben supportate da una notevole spalla acida e da una fine trama tannica, elementi che gli conferiscono un ottimo equilibrio ed una lunga persistenza finale.

AFFINAMENTO : il 50% in acciaio ed il restante 50% in barrique di cui il 70% legno vecchio ed il 30% legno nuovo.

La fermentazione termoregolata delle uve provenienti dalle diverse parcelle dei nostri vigneti, avviene separatamente in vasche di acciaio troncoconiche aperte, della capacità di 80 hl, ed ha una durata variabile dai 6 agli 8 giorni. Per la prima volta in questa annata parte delle fermentazioni sono avvenute spontaneamente con lieviti indigeni.

La macerazione ha avuto una durata di 16-21 giorni in funzione di ogni singola parcella, durante la quale vengono effettuate frequenti follature al fine di garantire al cappello di vinacce un continuo contatto con il liquido.

Nei mesi di novembre e dicembre si è svolta la fermentazione malolattica in acciaio.

Dopo di questa i vini sono stati subito messi in barriques, tonneaux separati per varietà e, nell'ambito di ciascuna varietà, per parcella di terreno di provenienza.