

L'inverno è stato molto piovoso e mite. Il germogliamento è avvenuto nell'ultima settimana di marzo in una primavera piovosa, con temperature nella media. L'accrescimento vegetativo è stato rigoglioso e rapido. Anche l'estate ha visto qualche pioggia, ma l'invaiaura è cominciata regolarmente alla metà di luglio. La vendemmia è stata lineare, con qualche sporadico piovasco che non ha arrecato alcun fastidio. La raccolta delle varietà dedicate al Caburnio è iniziata il 27 agosto con il Merlot, per concludersi il 21 settembre con il Cabernet Sauvignon. Uve in perfetto stato sanitario e con un ottimo punto di maturazione.

Rosso rubino intenso e luminoso. Al naso offre scoppiettanti sentori di frutta rossa, cassis e lamponi, intervallati da delicate note speziate e di macchia mediterranea. Di grande piacevolezza, complesso, con tannini morbidi e dolci, si prolunga in bocca nel segno della mineralità e della bevibilità.



DENOMINAZIONE: IGT Toscana

VARIETÀ: 55% Cabernet Sauvignon, 25% Alicante Bouschet, 20% Merlot.

ALC/VOL: 13,5%

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 2018: 50hl

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 21 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