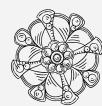


T·E·N·U·T·A  
V E R G A I A



VINO ROSSO  
2019

**UVAGGIO**

38% Cabernet Franc  
24% Merlot  
23% Cabernet Sauvignon  
15% Petit Verdot

**VIGNETI**

Condotti in Biologico, hanno sesto d'impianto di 4.600 piante/ha.  
Sono allevati a cordone speronato.

**ANDAMENTO CLIMATICO**

La stagione 2019 è stata caratterizzata da condizioni climatiche ottimali. Una primavera piovosa ha garantito abbondanti riserve idriche, assicurando alle viti un'idratazione adeguata per l'intera stagione produttiva. L'estate, calda ma non eccessivamente torrida, ha permesso una maturazione lenta e bilanciata dei grappoli.

**VENDEMMIA**

Raccolta manuale dei grappoli, in casse da 15 kg. La vendemmia 2019 ha avuto inizio con il Merlot dall'ultima settimana di settembre, dopo 10 giorni Cabernet Franc e si è conclusa con Cabernet Sauvignon e Petit Verdot la terza settimana di ottobre.

**VINIFICAZIONE**

Le uve vengono diraspatte, in seguito gli acini subiscono una selezione meccanica e manuale, al fine di eliminare residui vegetali, acini non maturi ed acini danneggiati. Dopo tale selezione, gli acini vengono pressati e convogliati nel fermentino di acciaio inox.

La fermentazione alcolica avviene alla temperatura di 28°C, successivamente, in base al tipo di uva, la macerazione post fermentazione varia da 10 a 15 giorni.

Il vino è trasferito in barrique nuove di rovere francese (225l), dove affina per 15 mesi; la fermentazione malolattica avviene interamente in barrique.

Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per 12 mesi prima di essere destinato alla vendita.

**DATI TECNICI**

Alcol: 15%