

T·E·N·U·T·A V E R G A I A



VINO ROSSO 2020

UVAGGIO

Cabernet Franc 43%
Merlot 29%
Cabernet Sauvignon 21%
Petit Verdot 7%

VIGNETI

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

ANDAMENTO CLIMATICO

La stagione 2020 è cominciata con inverno mite e piogge sporadiche.

Alla fine di marzo c'è stato un abbassamento delle temperature, senza conseguenze negative per il germogliamento. La primavera è progredita normalmente, buone le condizioni durante la fioritura. L'estate è stata nella media, calda e priva di precipitazioni, con una buona escursione di temperatura tra giorno e notte. Dalla metà di settembre ci sono state piogge sporadiche con temperature nella media stagionale.

VENDEMMIA

Raccolta manuale dei grappoli, in cassette da 15 kg. La vendemmia 2020 ha avuto inizio con il Merlot dalla seconda settimana di settembre, dopo 10 giorni Cabernet Franc e si è conclusa con Cabernet Sauvignon e Petit Verdot la seconda settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate, 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%
Acidità: 5,2 g/l
pH: 3,67

PRODUZIONE TOTALE

3164 bottiglie da 0,75 L
243 bottiglie da 1,5 L
63 bottiglie da 3,0 L