

IL CAPRETTO DI VERGAIA



TOSCANA IGT

UVAGGIO

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

VIGNETI

Conduzione: Biologica certificata

Densità d'impianto: 4.600 ceppi/ha

Sistema di allevamento: Cordone speronato

ANDAMENTO CLIMATICO

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno e una primavera miti, con temperature sopra la media e una buona riserva idrica grazie a precipitazioni ben distribuite. L'estate, calda ma priva di picchi termici estremi, ha beneficiato di piogge cadenzate che hanno favorito una maturazione fenolica regolare ed equilibrata. Queste condizioni hanno permesso una gestione della vendemmia ottimale, con una raccolta scalare e una qualità del frutto eccellente.

VENDEMMIA

La raccolta è eseguita manualmente in cassette da 15 kg, con una rigorosa cernita dei grappoli direttamente in vigna. L'annata 2023 ha avuto inizio il 13 settembre con il Merlot, è proseguita il 19 settembre con il Cabernet Franc e si è conclusa il 30 settembre con il Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE

Le uve, dopo la diraspatura, sono sottoposte a una doppia selezione (meccanica e manuale) per eliminare ogni residuo vegetale o acino non perfettamente maturo. Segue una pigiatura soffice e il trasferimento in serbatoi d'acciaio inox termocondizionati. La fermentazione alcolica è condotta a una temperatura di 25°C, seguita da una macerazione post-fermentativa di 5-10 giorni in base alle caratteristiche varietali.

Completata la fermentazione malolattica, il vino svolge il proprio periodo di maturazione per circa 12 mesi con la seguente ripartizione:

- 20% in barriques di rovere francese nuove;
- 30% in barriques di secondo passaggio;
- 50% in serbatoi di acciaio inox.

Il processo si conclude con un affinamento in bottiglia di 8 mesi prima della commercializzazione.

DATI TECNICI

Alcol: 14,5%

Acidità: 5,2 g/l

pH: 3,60

PRODUZIONE TOTALE

2845 bottiglie da 0,75 L