

IL CAPRETTO DI VERGAIA



TOSCANA IGT 2024

UVAGGIO

Cabernet Sauvignon 40%,
Cabernet Franc 30%,
Merlot 25%,
Petit Verdot 5%

VIGNETI

Conduzione: Biologica certificata
Densità d'impianto: 4.600 ceppi/ha
Sistema di allevamento: Cordone speronato

ANDAMENTO CLIMATICO

L'annata 2024 è stata caratterizzata da una partenza precoce e da una gestione agronomica complessa. La prima parte dell'anno è stata mite ma molto piovosa, garantendo ottime riserve idriche nel suolo ma richiedendo interventi costanti nel vigneto per mantenere la sanità delle piante. Da fine giugno il clima è cambiato radicalmente: l'estate è stata calda e asciutta, condizioni che hanno frenato il vigore vegetativo proprio durante l'invaiaitura a fine luglio. Questo arresto della crescita ha favorito la concentrazione degli zuccheri e lo sviluppo del colore nelle varietà bordolesi. A metà agosto, alcuni temporali hanno interrotto il caldo, fornendo il refrigerio necessario per evitare stress idrici eccessivi e permettere alle uve di completare la maturazione senza perdere acidità.

VENDEMMIA

Il raccolto di settembre si è svolto in condizioni ottimali, con giornate soleggiate e notti fresche che hanno garantito tannini maturi e un frutto pulito. In sintesi, un'annata dinamica che restituisce vini di buona struttura ma con una spiccata freschezza. La raccolta è eseguita manualmente in cassette da 15 kg, con una rigorosa cernita dei grappoli direttamente in vigna. La raccolta è iniziata il 6 settembre con il Merlot, proseguendo il 10 settembre con il completamento del Merlot e l'intera parcella di Petit Verdot. A causa di una maturazione eterogenea nei diversi appezzamenti, la raccolta del Cabernet Franc è stata frazionata in due momenti distinti: i primi tagli sono stati effettuati il 10 settembre, seguiti da una seconda sessione a dieci giorni di distanza per permettere il raggiungimento del perfetto equilibrio fenolico nel vigneto più tardivo. La vendemmia si è conclusa nell'ultima settimana di settembre con il Cabernet Sauvignon, portando in cantina gli ultimi grappoli il 30 settembre.

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:

- 70% in barriques e tonneau di rovere francese (50% nuove + 20% usate);
- 30% in serbatoi di acciaio inox.

Il processo si conclude con un affinamento in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione.

DATI TECNICI

Alcol: 14,0%
Acidità: 5,29 g/l
pH: 3,62

PRODUZIONE TOTALE

6100 bottiglie da 0,75 L
270 bottiglie da 1,5 L
6 bottiglie da 3,0 L