

T·E·N·U·T·A
V E R G A I A



**TOSCANA IGT
2023**

UVAGGIO

Cabernet Franc 43%
Cabernet Sauvignon 30%
Merlot 18%
Petit Verdot 9%

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 Petit Verdot e si è conclusa il 30 settembre con il Cabernet Sauvignon.

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. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene trasferito in barrique nuove di rovere francese di 225 L, dove affina per 15 mesi.

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

DATI TECNICI

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

PRODUZIONE TOTALE

6146 bottiglie da 0,75 L
260 bottiglie da 1,5 L
24 bottiglie da 3,0 L
3 bottiglie da 6,0 L