



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



CACCIA AL PIANO

BOLGHERI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

2018

UVAGGIO

70% Cabernet Sauvignon

30% Cabernet Franc

ANNATA

La prima annata prodotta è la 2018, caratterizzata da un inverno dinamico che nel mese di febbraio ha registrato temperature sotto lo zero per diversi giorni. La primavera è stata contraddistinta da abbondanti precipitazioni che hanno permesso una buona riserva idrica. Le perfette condizioni climatiche dei mesi estivi, con temperature nella media e ottime escursioni termiche tra giorno e notte, hanno portato l'uva ad una maturazione ottimale.

VINIFICAZIONE

Nell'annata 2018 la vendemmia del Cabernet Franc è iniziata il 26 settembre ed è finita il 29, mentre il Cabernet Sauvignon è stato raccolto tra il 4 e 5 di ottobre con una resa per ettaro media di circa 60 quintali di uva. Come sempre, i diversi vitigni vengono vendemmiati manualmente in epoche differenti e successivamente vinificati separatamente.

Le uve, una volta arrivate in azienda in cassette da 15 kg, dopo un'attenta selezione manuale sul tavolo di cernita, vengono dirasate ad acino intero, fermentando poi sia in tini di acciaio inox che di rovere a temperatura controllata.

MATURAZIONE

Dopo la maturazione di un anno in barrique di rovere francese, proveniente dalle foreste certificate di Allier e Tronçais, sia nuove (50%) che di secondo passaggio, selezionate tra le migliori tonnellerie con diversi gradi di tostatura, si procede al definitivo blend tra i differenti vini. Segue un'ulteriore fase di riposo sia in botti grandi che barrique per circa 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento, un affinamento di ulteriori 6 mesi in bottiglia conferisce al vino armonia ed eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 - 16 °C

cacciaalpiano.it