



# CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



## CACCIA AL PIANO

**BOLGHERI**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**SUPERIORE**

**2019**

**UVAGGIO**

70% Cabernet Sauvignon

30% Cabernet Franc

**ANNATA**

L'annata 2019 è stata caratterizzata da condizioni climatiche molto variabili. Le basse temperature primaverili hanno portato a un ritardo del germogliamento mentre le buone temperature estive, caratterizzate da un'elevata insolazione e precipitazioni ben distribuite, hanno permesso una maturazione lunga ed equilibrata delle uve. La vendemmia è risultata la più tardiva dell'ultimo decennio.

**VINIFICAZIONE**

Nell'annata 2019 la vendemmia del Cabernet Franc è iniziata il 25 settembre ed è finita il 27, mentre il Cabernet Sauvignon è stato raccolto tra il 1 e 4 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 diraspate 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](http://cacciaalpiano.it)