



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



CACCIA AL PIANO

BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

2020

UVAGGIO

60% Cabernet Sauvignon
40% Cabernet Franc

ANNATA

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno relativamente mite con repentini abbassamenti di temperatura. Le calde ed asciutte giornate primaverili hanno favorito un rapido germogliamento e la disponibilità idrica dei terreni ha permesso alle viti un buono sviluppo durante i mesi estivi. Le escursioni termiche di agosto hanno portato le uve ad un'ottima maturazione, le piogge di fine mese ed il conseguente abbassamento delle temperature hanno riequilibrato le viti dal punto di vista idrico. La vendemmia è iniziata i primi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE

Nell'annata 2020 la vendemmia del Cabernet Franc è iniziata il 15 settembre ed è finita il 22, mentre il Cabernet Sauvignon è stato raccolto tra il 23 e 29 di settembre con una resa per ettaro media di circa 55 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