

2021 Madre

I.G.T. Toscana



Altitudine: 470 m s.l.m.

Suoli: Suoli profondi, ricchi di argilla e con buona capacità di trattenere l'acqua.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato e Guyot.

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon & Sangiovese.

Metodo Agricolo: 100% Biologico certificato. L'utilizzo del letame naturale garantisce la vitalità del terreno; la gestione del verde impiega ricostituenti per rafforzare le difese naturali delle piante e aiutarle ad affrontare le variazioni climatiche. Le colture di copertura vengono effettuate solo secondo necessità, grazie alla natura simbiotica dell'ecosistema che si è sviluppato nel vigneto.

Vendemmia: Raccolta a mano tra il 18 settembre e il 18 ottobre.

Note di Vendemmia: L'inverno e la primavera freddi (con temperature sotto la media) hanno portato a un germogliamento lento. Le abbondanti piogge durante la stagione vegetativa hanno permesso alla pianta di raggiungere il giusto equilibrio, condizione indispensabile per accumulare un'elevata quantità di polifenoli e ottenere una maturazione perfetta. Infine, i forti sbalzi termici tra settembre e ottobre hanno esaltato la componente fenolica di ciascun vigneto.

Note di fermentazione: le due varietà sono state raccolte e vinificate separatamente. Entrambe le fermentazioni si sono svolte regolarmente, con lunghe macerazioni ed estrazioni delicate per valorizzare l'importante potenziale fenolico.

Affinamento: Sangiovese e Cabernet Sauvignon sono stati affinati separatamente in tonneau di rovere francese da 500 litri per 18 mesi. Le varietà sono state assemblate prima dell'imbottigliamento e successivamente affinate per altri 4 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento: dicembre 2024. Vino non filtrato.