RICASOLI
1141

HISTORIA FAMILIAE 2021
IGT TOSCANA

VITIGNO
100% Cabernet Sauvignon

VIGNETI
Altitudine: 450m s.l.m
Esposizione: Sud sud-ovest

Densità: 6600 ceppi/ha
Forma di allevamento: cordone speronato

SUOLI
I vigneti giacciono sulla formazione geologica del Morello (alberese).

ANDAMENTO STAGIONALE
Le condizioni meteorologiche sono state piuttosto insolite per l'annata 2021 a causa delle gelate nel mese di aprile, la persistente siccità nei mesi estivi e la precoce maturazione delle uve.

VENDEMMIA
La raccolta del cabernet sauvignon è avvenuta i primi giorni di ottobre.

VINIFICAZIONE
Termoregolata a 24°C-27°C con macerazione sulle bucce per 14-16 giorni.

MATURAZIONE
20 mesi in barriques nuovi (80%) e di secondo passaggio (20%).

IMBOTTIGLIAMENTO
26 marzo 2024.

SCHEDA TECNICA
Alcool: 14,5% vol.
Acidità totale: 5,60 g/L
Estratto secco netto: 29,06 g/L
pH: 3,33
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2225 mg/L