

ANTICO FEUDO TOSCANA 2022

Igt Toscana

VITIGNI

Sangiovese 60%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 10%

VIGNETI

Altitudine: 280-480 m s.l.m.

Esposizione: Sud sud-ovest /sud sud-est

Densità: 5.500/6.000 ceppi/ha

Forma di allevamento: cordone speronato e guyot

SUOLI

Il Sangiovese e il Cabernet sauvignon nascono su un suolo argilloso-calcareo, il cosiddetto Alberese, mentre il Merlot in suoli di arenaria.

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2022 è stato un anno da ricordare per le estreme condizioni climatiche: l'assenza di piogge durante tutta l'estate e le sparse grandinate che hanno interessato alcuni vigneti i primi di luglio, hanno interferito con il normale processo fisiologico delle piante e rischiato di compromettere anche la vendemmia. Fortunatamente, le piogge di fine agosto hanno riequilibrato lo stato fisiologico dei vigneti, permettendo la raccolta di uve sane e ben mature.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte dal 10 settembre al 2 ottobre 2022.

VINIFICAZIONE

Tutte e tre le varietà, una volta diraspate le uve sono fatte macerare e fermentare in acciaio per circa due settimane.

AFFINAMENTO

8 – 9 mesi in tonneaux in gran parte di secondo e terzo passaggio.

NOTE TECNICHE

Alcool: 14% Vol.

Acidità Totale: 5,41 g/l

pH: 3,33

Estratto secco netto: 27,53 g/l

Polifenoli totali (in acido Gallico): 2634 mg/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso dolci sentori di frutta nera e note balsamiche. In bocca entra dolce e voluminoso, con ottimo equilibrio tra tannino e acidità, che rende questo vino piacevole e di buona persistenza.

