

HISTORIA FAMILIAE 2018

IGT TOSCANA

VITIGNI

33% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 33% Petit Verdot.

VIGNETI

Altitudine: 400-480 m s.l.m.
Esposizione: Sud sud-ovest

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

SUOLI

I vigneti giacciono sulle due formazioni geologiche della zona più alta della proprietà: Macigno del Chianti (arenarie) e Monte Morello (alberese),

ANDAMENTO STAGIONALE

La vendemmia 2018 è stata complessa, a causa dell'andamento climatico tendenzialmente più umido delle medie passate, ma con ottime temperature estive ed un periodo molto asciutto che ha caratterizzato il mese di settembre e ottobre.

VENDEMMIA

Il merlot è stato raccolto il 18 settembre. Il cabernet sauvignon e il Petit Verdot 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 e tonneaux nuovi (80%) e di secondo passaggio (20%).

IMBOTTIGLIAMENTO

5 marzo 2021.

SCHEDA TECNICA

Alcool: 14,5% vol. Acidità totale: 5,58 g/L
pH: 3,30 Estratto secco netto: 28,39 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2278 mg/L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso.
Al naso evidenti note balsamiche, accompagnate da frutta rossa e dolci sentori speziati. In bocca entra dolce, con tannini morbidi e vellutati, che conferiscono a questo vino elevata struttura ed eleganza. Finale lungo, persistente e minerale.

