



Vitigni

Cabernet Franc 65 %, Merlot 35 %

Posizione e terreno

Località Tatzenschrot nel cuore della tenuta Manincor, vigna collinare esposta verso sud-est, impiantata con le nostre più vecchie viti di Merlot e Cabernet Franc. I generosi terreni argillosi con detriti calcarei e depositi morenici insieme al microclima tra i più caldi della regione rappresentano la premessa per ottenere grandi vini rossi.

Annata

Nel 2019 la natura non ci ha regalato grandi quantità ma ci ha ricompensati con alta, in parte eccelsa qualità. Il germogliamento era precoce, ma un aprile e soprattutto maggio freddo e piovoso ha ritardato la vegetazione in tal modo, che alla fine è diventata un'annata tardiva. Un periodo di maturazione lungo in combinazione con un autunno d'oro hanno creato i presupposti per una grande annata. Annate straordinarie come il 2019 giovane soprattutto ai nostri vini più piccoli della serie "mano". Lucente frutto e sapido corpo caratterizzano i vini dell'annata. Per il Castel Campan abbiamo selezionato i grappoli fisiologicamente maturi solo da quelle vigne che sono in assoluta armonia. A inizio ottobre abbiamo raccolto il Merlot vigna "Tatzenschroat" ed a fine ottobre il Cabernet Franc vigna "Langeben". La resa per ettaro era di 30 hl.

Vinificazione

L'uva di ciascuna varietà è stata lavorata separatamente, la fermentazione del pigiato è avvenuta in tini di legno in modo spontaneo grazie ai lieviti indigeni. La durata della macerazione è stata di quattro settimane per estrarre il più possibile del fitto tannino presente. L'invecchiamento di venti mesi è avvenuto in barrique, la metà delle quali di nuova produzione.

Imbottigliamento

5.960 bottiglie a maggio 2021

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,9 g/l

Alcol: 14 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 5,5 g/l

Descrizione e abbinamenti

Colore rosso porpora scuro e brillante, al naso delicato bouquet di profumi con sentori di bacche nere e rosse, spezie orientali, cuoio e tabacco. I vigorosi tannini conferiscono al vino una struttura consistente, sono ancora un po' invadenti quando è giovane, ma se ne intuiscono le potenzialità evolutive; il suo sapore vellutato persiste gradevolmente in bocca.

Si esprimerà al massimo dal 2021 a fine 2032.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C, decantare nei primi anni e servire in ampi calici da bordeaux.

Da presentare con piatti di carne rossa e con formaggi stagionati oppure come vino da meditazione fuori pasto, per concludere la serata.



MANINCOR