



Vitigni

Merlot 39 %, Cabernet Franc 33 %, Tempranillo 8 %, Petit Verdot 8 %, Cabernet Sauvignon 7 %, Syrah 5 %

Posizione e terreno

I nostri migliori vigneti per i vini rossi sono situati a Manincor, al Seehof e al Panholzerhof, con esposizione verso sud-est, vista lago e ad un'altitudine di 250-280 m slm. Ai generosi terreni sabbiosi/argillosi si mescolano detriti calcarei e depositi morenici.

Annata

Il 2021 è stato un anno relativamente tardivo. La vendemmia è iniziata il 13 settembre con il Sauvignon Blanc a Lieben Aich e si è conclusa il 20 ottobre con il Cabernet Sauvignon a Manincor. Il periodo di maturazione, in particolare, è stato caratterizzato da un tempo quasi perfetto, con giornate di sole e notti limpide in cui si è raffreddato a dovere. Quindi il 2021 è tutta una questione di equilibrio. Maturità fisiologica, maturazione degli zuccheri e acidità sono in equilibrio ottimale. Frutta matura, carattere fresco e alcol moderato caratterizzano l'annata.

Dall'inizio a fine ottobre, abbiamo raccolto Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon. La maturità fisiologica era quasi perfetta, la maturità degli zuccheri e l'acidità in una gamma ideale. Un'annata molto equilibrata. La resa per ettaro è stata di 43 hl.

Vinificazione

L'uva di ogni vigneto è stata lavorata separatamente, la fermentazione del pigiato è avvenuta in tini di legno in modo spontaneo grazie ai lieviti indigeni. Nel 2019 la durata della macerazione è stata tra 10 e 20 giorni, onde puntare a finezza ed eleganza. Per diciotto mesi i diversi vini hanno potuto maturare in barrique di rovere. Solamente qualche settimana prima dell'imbottigliamento è stato fatto l'assemblaggio finale.

Imbottigliamento

23.400 bottiglie

Valori analitici

Zuccheri residui: 1,3 g/l

Alcol: 14 % Vol.

Acidità: 5,0 g/l

Descrizione e abbinamenti

Rosso ciliegia intenso e brillante. Nel bouquet prevalgono aromi di ciliege mature, liquirizia ed erbe selvatiche; la delicata struttura tannica rende il vino particolarmente armonico al palato, con fresca e speziata persistenza.

Darà il meglio di sé dal 2023 a fine 2031.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C, per esaltarne le qualità il Cassiano nei primi anni può essere decantato e venir servito in medi calici da bordeaux. Si abbina a selvaggina e carni rosse arrosto e speziate, ma anche a formaggi stagionati a pasta dura.

Il nostro reclamo

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR