



Vitigni

Cabernet Franc 72 %, Merlot 28 %

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

Il 2022 ci ha dato molte soddisfazioni come viticoltori. Un'annata precoce, calda in estate, con precipitazioni sufficienti e ben distribuite, notti fresche e giornate di sole in autunno. Elevata maturità fisiologica, aromi intensi, acidità croccante, alcol equilibrato. Le migliori condizioni per vini longevi, con tensione. 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 Cabernet Franc e Merlot. 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 32 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

3.400 bottiglie standard e 212 magnum.

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,9 g/l

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 5,2 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 2025 a fine 2035.

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.

Il nostro claim:

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR