



Vitigni

Cabernet Franc 87 %, Merlot 13 %.

Posizione e terreno

Il Cabernet Franc proviene dal nostro vigneto più alto sulla collina di Manincor, il «Langeben», dove le viti, grazie alla posizione più fresca, sviluppano un frutto particolarmente raffinato e preciso e una spiccata nota speziata. La piccola percentuale di Merlot proviene dal cuore del Tatzenschroat, un caldo versante esposto a sud-est a 250 m s.l.m., che è coltivato con i nostri vitigni di Merlot più vecchi e conferisce al vino ulteriore profondità, pienezza e morbidezza.

Annata

Il 2023 è stato un anno impegnativo, caratterizzato da condizioni climatiche tutt'altro che semplici. Grazie alla dedizione e a un meticoloso lavoro nei minimi dettagli, siamo riusciti infine a ottenere risultati eccellenti. Le nostre viti hanno saputo adattarsi bene sia alla primavera piovosa che all'estate calda e secca, e l'autunno dorato ci ha aiutato a raggiungere una maturazione perfetta. Maturazione fisiologica, maturazione zuccherina e acidità sono in rapporto ottimale. Frutto maturo, carattere fresco e gradazione alcolica moderata caratterizzano l'annata. Da inizio a metà ottobre abbiamo vendemmiato il Cabernet Franc e il Merlot. La maturazione fisiologica era quasi perfetta, la maturazione zuccherina e l'acidità in un range 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

2.844 bottiglie standard e 197 magnum.

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,7 g/l

Alcol: 14 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 5,1 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 2026 a fine 2036.

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