



CABERNET SAUVIGNON



*Il frutto ancor vivo, l'utilizzo di legni sempre nuovi, il grande profumo, colore e sapore fanno di questa selezione di uve un vino di grande potenza e persistenza, integro e con un grande equilibrio.
Con una Fiorentina è un'esplosione di gusto.*

Tipologia prodotto:

D.O.C. Maremma Toscana Cabernet Sauvignon

Zona di origine:

Vino prodotto dai nostri vigneti di Fonteblanda davanti al Parco Naturale della Maremma. Questo vigneto è stato impiantato nel 1999 su un terreno franco argilloso, privo di scheletro ed esposto ad ovest.

Forme d'allevamento:

L'impianto di questo vigneto conta circa 4000 ceppi per ettaro ed è allevato a cordone speronato bilaterale con una carica di gemme che varia da 6 a 8 per pianta.

Vitigni:

Cabernet Sauvignon in purezza.

Vendemmia:

Generalmente la vendemmia del Cabernet Sauvignon destinato alla produzione di questo vino avviene nella prima o seconda settimana di ottobre, ed è effettuata in due tempi andando a raccogliere gli acini in un intervallo di circa una settimana, selezionando così i grappoli che hanno raggiunto la loro perfetta maturità.

Vinificazione:

A seguito della diraspatura-pigiatura, l'uva viene avviata alla fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, dove rimane per circa 3 settimane. Durante questo periodo la macerazione è condotta con dei semplici rimontaggi, la cui durata e intensità variano nel corso della fermentazione, fino ad una fase di macerazione post-fermentativa.

Maturazione:

Al momento della svinatura il vino viene messo in barriques di rovere francese nuove, dove termina la fermentazione alcolica e inizia la fermentazione malolattica rimanendo sulle proprie fecce per 12 mesi. Al termine di questo periodo affina per altri due mesi in vasca d'acciaio per poi finire in bottiglia.

Affinamento:

Ulteriori 12 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Colore:

Rosso rubino molto intenso, con riflessi violacei.

Bouquet:

Frutto maturo e molto concentrato accompagnato da dolci note vanigliate e tostate.

Degustazione:

Grandissima potenza e morbidezza caratterizzano questo cabernet sauvignon maremmano.

Temperatura di servizio:

18°

Fruity freshness, bring for new oak barrels, exquisite aroma, typical colour and flavour make great this selection of grapes, giving a strong persistent and balanced wine. The match with the Florentine's steak guarantees an explosion of flavours.

Type of wine:

D.O.C. Maremma Toscana Cabernet Sauvignon

Area of Origin:

Directly from our vineyards in Fonteblanda, this grape has been planted for the first time in 1999 in a clay area, poor of texture.

Cultivation:

Raising with bilateral spurred cordon in 4000 stumps pro/H. Bud charge goes from 6 to 8 per plant.

Grapes:

Cabernet Sauvignon 100%

Harvest:

This particular harvest usually starts between the second and the third week of October and it is subdivided in two distinct period of time, both in a distance of a week; in this way we can selected the best blooming grapes of cabernet.

Vinification:

The grape is carried in steel tank for three week after its rasp pressing, and its fermentation; during this time, we often make the so-called délestage, according to different time span and intensity in order to obtain a perfect fermentation.

Maturation:

The wine goes, after its pressing, in new french barrels where it begins the probiotic fermentation staying on its lees for 12 months. At the end of this period, the wine goes in tank steel for two other months and finish its process in bottle.

Refinement:

The wine rests for other 12 months in cellar before selling.

Color:

Intense ruby red with purple highlights.

Bouquet:

Ripe red fruits matched with vanilla flowered and toasted scents.

Taste:

A smooth and strong cabernet sauvignon originate from Maremma

Serving temperature:

18° C.



il vino è arte in bottiglia

AZIENDA AGRARIA SANTA LUCIA

S.S. Aurelia 264. Fonteblanda (GR) - Tuscany - ITALY
Tel. +39 392 9506975 - mail: cantinasantalucia@gmail.com
www.azsantalucia.com



slsantalucia



azsantalucia



@AzSantaLucia