

Pepita 2022

IGT Toscana Rosso



Zona di produzione	Terreno ricco in argilla e di bassa fertilità, situato vicino a Montenero d'Orcia ad un'altitudine di 300 m s.l.m. Sesto d'impianto: 2,35 x 0,90 m. Superficie: 2 ha
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Montepulciano e Alicante. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori.
Andamento climatico	Inverno e primavera miti con precipitazioni nella norma, condizioni che hanno portato ad un germogliamento e ad una crescita vegetativa regolare. Dal mese di maggio valori termici al di sopra delle medie stagionali ed assenza di piogge. L'apparato fogliare ha reagito a questo eccezionale andamento, sviluppandosi in modo più contenuto e, grazie anche alle piogge di metà agosto, è stata raggiunta una buona maturazione delle uve.
Vinificazione	Fermentazione delle 4 varietà a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in serbatoi di acciaio inox da 37 hl bassi e larghi.
Affinamento	In tonneau in prevalenza usati per un periodo di 11 mesi. Un mese prima dell'imbottigliamento viene fatto l'assemblaggio.
Colore	Rosso violaceo intenso.
Profumo	Dominano la spezia pepata dell'Alicante e le pirazine tipiche del Cabernet, incorniciate da una nobile trama di rovere derivante dall'affinamento.
Gusto	Invitante grazie alla dolcezza del Merlot, ben equilibrato dalla struttura apportata dal Montepulciano. Il frutto gustoso conduce ad un retrogusto persistente.

Tempertura di servizio 16-18°C

Produzione vendemmia 2022: 7'690 bottiglie

Data di imbottigliamento: 22 Aprile 2024