

Pepita 2021

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 mite con scarse precipitazioni. I mesi di febbraio e marzo hanno registrato temperature sopra la media, anticipando l'inizio del ciclo vegetativo. Un drastico calo delle temperature è avvenuto nella notte tra il 7 e l'8 Aprile. La potatura invernale tardiva ha limitato i danni da gelata, che hanno comunque portato ad una riduzione della quantità di grappoli per pianta. Il minor carico produttivo ha facilitato la vite nell'affrontare l'andamento climatico estivo asciutto, a tratti siccitoso, senza causare eccessivo stress alla pianta, che ha mantenuto una parete fogliare sana e rigogliosa fino alla vendemmia.
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 tonneaux in prevalenza usati per un periodo di 10 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.

Temperatura di servizio 16-18°C

Produzione vendemmia 2021 : 9'070 bottiglie

Data di imbottigliamento : 3 Maggio 2023