



San Leonardo

1724



CABERNET FRANC

ANNATA 2021

IGT Vigneti delle Dolomiti | Rosso
Cabernet Franc

Il Cabernet Franc di San Leonardo nasce da un piccolo vigneto di circa un ettaro. Un vino di grande freschezza ed eleganza, che trova nel terroir di San Leonardo un'espressione di particolare finezza.

STORIA

Il primo vigneto di Cabernet Franc di San Leonardo fu piantato nel 1989 su una superficie di circa un ettaro. Proprio il confronto con queste piante permise di comprendere che il vitigno fino ad allora identificato come Cabernet Franc nelle vecchie vigne della tenuta era in realtà Carmenère, contribuendo così alla riscoperta di una varietà destinata a diventare parte fondamentale dell'identità di San Leonardo. Per oltre trent'anni il Cabernet Franc è stato utilizzato all'interno degli assemblaggi della tenuta senza essere mai imbottigliato in purezza. Con l'annata 2021 viene presentato per la prima volta come pura espressione di un singolo vigneto.

VIGNETI

Ubicazione | Le vigne che danno origine al Cabernet Franc si trovano all'interno della tenuta storica.

Suoli | Leggeri e sabbiosi.

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Pergola trentina doppia: 1.800 ceppi per ettaro.

Età dei vigneti | Da 30 a 38 anni.

Altitudine | 120 metri s.l.m.

Esposizione | Nord-Ovest.

Resa di uva per ettaro | 80-90 q-h per pergola trentina doppia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione spontanea senza l'ausilio di lieviti selezionati e macerazione per 12-15 giorni in piccole vasche di cemento con svariati rimontaggi giornalieri e sporadici délestage. Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica nelle medesime vasche dove il vino rimane in decantazione per alcuni mesi. Affinamento di 24 mesi principalmente in barriques e, in piccola parte, in tonneaux di rovere francese a media tostatura, di primo, secondo e terzo passaggio. Segue l'assemblaggio finale in vasche di cemento. Il vino infine riposa per almeno 30 mesi in bottiglia nelle nostre cantine prima di essere immesso sul mercato.

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2021 è stata un'annata straordinaria, caratterizzata da un andamento stagionale variabile, con una primavera relativamente fredda e temperature minime che anche nella prima metà di aprile sono spesso scese sotto lo zero. Un maggio piuttosto piovoso (203 mm) ha ritardato la fioritura fino alla prima decade di giugno, quando si sono verificate giornate calde e asciutte con temperature massime intorno ai 35 gradi. I mesi di luglio e agosto, con scarse precipitazioni, hanno favorito la vite nel suo cammino verso l'invaiaitura, che ha avuto inizio con un leggero ritardo. La significativa escursione termica e le giornate ventilate e asciutte di settembre hanno facilitato la maturazione delle uve, che hanno raggiunto una perfetta maturazione, un appropriato livello di zuccheri, elevate acidità, segno di una vendemmia fuori dal comune.

Vendemmia | La vendemmia è iniziata nell'ultima settimana di settembre e si è conclusa il 14 ottobre con la raccolta degli ultimi grappoli di Carmenère.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | Rosso rubino brillante, con vivaci riflessi violacei.

Al naso | Il frutto è accompagnato da una raffinata trama vegetale, richiami di erbe aromatiche e leggere sfumature speziate, espressione caratteristica del Cabernet Franc.

Al palato | La freschezza dona slancio ed equilibrio, con tannini fini e ben definiti. Il finale è elegante, preciso e persistente.

Temperatura di servizio consigliata | 16 °C

ABBINAMENTI

Ideale con piatti della cucina classica, carni arrosto o alla griglia, salumi, formaggi di media stagionatura e piatti a base di verdure grigliate.

DATI ANALITICI

Grado alcolico | 13% vol

FORMATI

Bottiglia 0,75 l

0,75 l



PRODOTTO IN ITALIA | Allergeni: contiene solfiti