



Sancaba Pinot Nero 2017



Uvaggio: 100% Pinot Nero

Età del vigneto: da 4 a 10 anni,
provienti da due vigneti separati

Densità impianto: 5,000 e 8,000 piante
per ettaro

Altitudine: 650 m asl

Resa per ettaro: 25 e 5 Hl/Ha

Vendemmia: 25-28 August

Fertilizzazione: sovescio vegetale

Trattamenti: Rame e zolfo, seguendo
principi organici

Vinificazione: Fermentazione alcolica
per 10 giorni in parte in vasca d'acciaio
e in parte in botte grandi

Invecchiamento: 6 mesi in botte grandi,
seguiti da 14 mesi in cemento

Imbottigliamento: luna calante di
Maggio 2019

Produzione: 3.300 bottiglie, 350
magnum

Sulle alture che dominano San Casciano dei Bagni, a 650m di altezza, si trova una zona dove le condizioni climatiche sono favorevoli alla coltivazione del pinot nero: freschi venti provenienti dagli Appennini soffiano costantemente, le temperature medie sono più basse a causa della notevole elevazione e si riscontrano grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte. Qui oltre alle condizioni climatiche insolitamente fresche, il pinot nero trova terreni porosi di roccia friabile, marna e galestro, ricchi di calcare e altri elementi minerali che obbligano le radici a scendere in profondità e dare vita a vini di grande mineralità. A seconda delle condizioni dell'annata, i vini risultano più o meno concentrati, profumati e colorati, ma sempre rimarchevoli per la loro struttura virile, consistenza minerale e precisione del frutto.

Annata 2017

Gli effetti del riscaldamento globale si sono fatti sentire in maniera particolare sotto forma di un'estate eccezionalmente calda e asciutta in tutta l'Italia. L'annata ha richiesto una maggiore attenzione nella gestione del suolo e della copertura fogliare, oltre ad un maggiore diradamento dei grappoli per ovviare agli effetti dello stress idrico sulle piante e sui frutti. Si è resa necessaria una vendemmia più precoce del solito con una raccolta fulminea effettuata in soli quattro giorni verso la fine di agosto. Un piccolo quantitativo di uve sane e croccanti è stato portato in cantina per dare luogo a una limitata produzione di sole 3300 bottiglie e 350 magnum.