

DECUGNANO DEI BARBI



TERROIR:

Vigneti rivolti a sud-ovest e sud-est piantati nel 1975, 1986 e 1997. Il terreno è costituito da sabbia, argilla e terriccio e disseminato di fossili risalenti all'epoca pliocenica, che lo arricchisce di micronutrienti essenziali.

VITIGNI:

65% Syrah
20% Cabernet Sauvignon
15% Montepulciano

ANALISI ANALITICHE:

Alc: 14,5%
Acidità totale: 5,0 g/l
ph: 3,74
Zucchero residuo: 2 g/l

GIUDIZI:

92/100 James Suckling
92/100 Wine Advocate



VENDEMMIA

Il 2016 ha forse prodotto risultati contrastanti in tutta la penisola italiana ma per Decugnano si è rivelata un'annata eccellente. Le rese sono state leggermente inferiori a quelle del 2015, ma la combinazione di piogge adeguate, temperature diurne stabili e notti fresche ha prodotto un vino eccezionalmente equilibrato con un intenso profumo aromatico.

VINIFICAZIONE

AD 1212 è un'edizione speciale, dedicata alle prime annotazioni scritte sulla vinificazione a Decugnano.

Le uve sono state accuratamente selezionate e raccolte a mano tra il 10 settembre e il 15 ottobre, in base alla varietà, con una resa di 6000 kg per ettaro.

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e poste in serbatoi di acciaio inossidabile per 12-15 giorni a 24 ° C.

La macerazione è durata 7-14 giorni. 1/3 del vino è stato invecchiato in nuove botti di rovere francese per 12 mesi, i 2/3 è stato conservato in acciaio inossidabile.

Dopo un'accurata miscelazione, il vino è stato tenuto in bottiglia per altri 6 mesi prima della commercializzazione. Sono state prodotte in totale 22.500 bottiglie.

NOTE GUSTATIVE

Di colore rosso rubino, rivela al naso sentori di frutti rossi e di spezie, con una spiccata nota di pepe nero tipica del Syrah.

Al palato è ricco di intensi frutti neri, i tannini sono morbidi ma strutturati, supportati da un buon livello di acidità e alcol ben integrato.

Intenso e sapido, un vino di grande eleganza.