

HISTORIA FAMILIAE 2022

Toscana IGT

Cabernet Sauvignon 100%

Alcol: 14,5% vol.

pH: 3,35

Polifenoli totali: 2.698 mg/L

Acidità totale: 5,62 g/L

Estratto secco netto: 29,93 g/L

VIGNETO E SUOLO

Altitudine: 450 m s.l.m.

Esposizione: sud | sud-ovest

Densità: 6.600 ceppi/ha

Allevamento: cordone speronato

Suolo: Monte Morello (alberese)

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2022 è stato caratterizzato da un inverno mite e piovoso e dall'assenza di gelate primaverili. Dalla prima metà di maggio sono state registrate temperature sopra la media stagionale - con picchi anche di 30°C - e una totale assenza di precipitazioni, condizione protrattasi per tutto il periodo estivo. Nonostante le difficoltà riscontrate nel primo semestre, le piogge prolungate nel mese di agosto e l'abbassamento delle temperature nel mese di settembre hanno garantito l'assenza di stress idrico per le piante, favorendo il processo di invaiatura e maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano nei primi giorni di ottobre. La fermentazione è avvenuta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (24-27°C), con macerazione sulle bucce per 14-16 giorni. Affinato per 20 mesi in barriques (225lt), per l'80% di rovere nuovo, l'Historia Familiae è stato infine imbottigliato e lasciato affinare per altri 9 mesi prima di essere immesso sul mercato.

