

# CASTELPRILE

MAREMMA  TOSCANA

## 2022 Cabernet Sauvignon Doc Maremma Toscana



**COMPOSIZIONE** 100% Cabernet Sauvignon

**VIGNE** Prile

**ETTARI PIANTATI** 12 Ha

**ETA' DELLE VIGNE** 2001-2004

**TERRENO** Sabbia (80%), Argilla (15%), Limo (5%) e Ciottoli

**ALTITUDINE** 40 - 60 metri

**ESPOSIZIONE** Sud-Sudest

**DENSITA'** 9.600 viti/ettaro

**ALLEVAMENTO** Guyot

**VENDEMMIA** L'annata 2022 è caratterizzata da temperature molto alte fin dalla primavera e per tutta l'estate con pochissime piogge. Tutte le fasi fenologiche sono avvenute in anticipo rispetto alla media. Le viti hanno subito un discreto stress idrico, interrotto dalle piogge del 18 e 19 agosto che hanno permesso il completamento del processo di maturazione.

**DATA VENDEMMIA** Alla fine di agosto, primi di settembre

**INVECCHIAMENTO** 6 mesi in botti da 30 Hl di rovere francese

**CASE PACK** 12/750ml

**ALCOOL/A.T.** 13,5% - 5,05

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Il Cabernet Sauvignon ha un colore rosso rubino intenso con riflessi viola scuro. Al naso è ricco, con note di mora e mirtillo abbinato a sentori di cannella e boisée. È un vino morbido, rotondo, con buona struttura ed un retrogusto di frutta rossa molto persistente

*L'etichetta rappresenta il fluido, l'essenza dell'antico lago alluvionale di Prelius, ora conosciuto come la Maremma Toscana intorno a Grosseto. Il lago è lentamente scomparso anche a seguito delle bonifiche degli anni '30 e ora l'unico fluido rimasto è la grande tradizione vinicola della regione.*

*Le vigne di Prelius si trovano su un promontorio lungo le sponde dell'antico lago, a 7 chilometri dal mare di fronte al magnifico arcipelago Toscano.*



**UVE BIOLOGICHE - ORGANIC GRAPES**

CASTELPRILE

MAREMMA  TOSCANA