



LE CUPOLE 2005

Un'annata e stagione cominciate molto bene e interrotte dalle piogge di ottobre. Più riuscite le varietà precoci. A settembre ci pareva che la prima pioggia fosse benvenuta; abbiamo cominciato a vinificare una serie di raccolte di ottimo Merlot e Cabernet Franc.

Uvaggio	47% Cabernet Franc. 32% Merlot 12% Cabernet Sauvignon 3% Petit Verdot 4% Cesanese 2% Uva di Troia
Superficie totale	20 ettari
Densità d'impianto	10.000 piante per ettaro
Età delle vigne	15 anni
Resa	30 hl per ettaro
Fertilizzazione	Trinciato di potatura di 3 anni e ferro
Trattamenti	rame, argille, propoli, estratto di semi di pompelmo
Vinificazioni	52 differenti raccolte (e vinificazioni) dalla fine di Settembre alla Fine di Novembre.
Fermentazioni	10 giorni di media; 1-2 rimontaggi, 34 follature al giorno
Affinamento	12 mesi barriques di secondo passaggio e 10 mesi in cemento
Malolattica	Spontanea, la primavera successiva
Imbottigliamento	Febbraio 2007
Produzione	70.000 Bottiglie