



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA



CUPANO
è
**Certificato
Biologico**
e
Biodinamico

Denominazione BRUN. DI MONTALCINO DOCG RISERVA

Varietà Sangiovese

Suolo Argilla, sabbia con ampio sostrato di ciottoli

Altitudine del vigneto 200 mt slm

Esposizione Sud/Est

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vigne per ettaro 6.670

Resa per ettaro 35/45 (q/ha)

Vendemmia Ultima settimana di settembre

Formato disponibile (L) 0.75



Vinificazione: fermentazione naturale in acciaio con frequenti rimontaggi e délestage, ragionevole aggiunta di metabisolfito

Invecchiamento: sulle fecce fini in barriques bourguignonnes per almeno 3 anni con una percentuale variabile di rovere nuovo

Imbottigliamento: 5 anni dopo la vendemmia senza alcuna filtrazione

La prima annata di Cupano è stata la 2000. Fin dall'inizio, abbiamo voluto produrre vini da invecchiamento, in un vero stile francese, alla ricerca di evoluzione, eleganza e complessità. Lionel è nato a Cognac ma educato al vino in Borgogna, dove è stato introdotto da Jacky Rigaux tra gli accoliti di Henri Mayer, la cui filosofia di vinificazione è stata presa come riferimento: ettari limitati, cura meticolosa delle viti, lieviti indigeni, affinamento sui fecce fini in barriques bourguignonnes, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica.

Ornella Tondini di Cupano

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CUPANO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it