



RS.ANTIMO DOC OMBRONE



CUPANO
è
**Certificato
Biologico**
e
Biodinamico

Denominazione	SANT'ANTIMO DOC
Varietà	Cabernet Sauvignon, Merlot (varia con l'annata)
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	Circa 6000
Resa per ettaro	Circa 60 (q/ha)

Formato disponibile (L) 0.75



Vinificazione: fermentazione naturale in acciaio con frequenti rimontaggi e délestage, discreta aggiunta di metabisolfito, vinificazione separata di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Invecchiamento: sulle fecce fini in barriques bourguignonnes per almeno 18 mesi

Imbottigliamento: dopo 2 anni dalla vendemmia senza alcuna filtrazione

Nato inizialmente con una predominante di Sangiovese, nelle ultime annate questa varietà ha lasciato sempre più spazio a Merlot e Cabernet che oggi ne costituiscono la totalità dell'uvaggio. Non dimenticando che a lavorare e pensare questo vino è stato "il francese", Lionel Cousin e l'impressione che si ha degustandolo è proprio quella di essere in presenza di un outsider, un toscano-bordolese che racconta il Terroir Cupano con un accento d'oltralpe inconfondibile.

Andrea Polidoro Direttore Tecnico Cupano

CUPANO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagniadelvino.it