



## S.ANTIMO DOC OMBRONE

<b>denominazione</b>	SANT'ANTIMO DOC
<b>varietà</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot (varia con l'annata)
<b>suolo</b>	argilla, sabbia con ampio sostrato di ciottoli
<b>altitudine del vigneto</b>	200 mt slm
<b>esposizione</b>	sud est
<b>sistema di allevamento</b>	cordone speronato
<b>vigne per ettaro</b>	CIRCA 6000
<b>resa per ettaro (q/ha)</b>	circa 60
<b>epoca di vendemmia</b>	Fermentazione naturale in acciaio con frequenti rimontaggi e délestage, discreta aggiunta di metabisolfito, vinificazione separata di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
<b>Vinificazione</b>	Sulle fecce fini in barriques bourguignonnes per almeno 18 mesi
<b>Invecchiamento</b>	dopo 2 anni dalla vendemmia senza alcuna filtrazione
<b>imbottigliamento</b>	



*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 tosco-bordolese che racconta il Terroir Cupano con un accento d'oltralpe inconfondibile.*

Andrea Polidoro Direttore Tecnico Cupano



CUPANO è Certificato Biologico e Biodinamico

CUPANO è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997