

AUDERE

Toscana IGT 2025

Un vino intenso e deciso, nato dall'incontro tra Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, vinificati e affinati separatamente per preservare l'identità e le caratteristiche di ciascun vitigno. La maturazione in barriques di rovere francese accompagna il vino verso un profilo profondo e armonioso, in cui la ricchezza del frutto si unisce a delicate note speziate e vanigliate.

VITIGNI

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

GRADO ALCOLICO

15 °C

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 °C

TERRENO

Sabbioso, con conglomerati di Bolgheri e scisti alluvionali.

VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio inox a temperatura controllata di 25–28 °C, con lieviti selezionati. La macerazione sulle bucce prosegue per circa 3 settimane.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Avviene con batteri selezionati applicando la tecnica del co-inoculo, che permette alla fermentazione alcolica e alla fermentazione malolattica di procedere in parallelo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso e profondo, con sfumature violacee. Al naso predominano i frutti di sottobosco, con note di mora, ribes e lampone, accompagnate da delicati sentori di vaniglia. Al palato è intenso e potente, con una struttura importante che ne esalta il carattere deciso.

IL CLIMA DEL 2025

L'annata 2025 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera particolarmente piovosa, che ha garantito buone riserve idriche nel suolo. L'estate si è mantenuta complessivamente equilibrata, con temperature moderate e precipitazioni ben distribuite tra luglio, agosto e settembre, favorendo uno sviluppo regolare della vite e una maturazione graduale delle uve. La vendemmia di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc è stata effettuata separatamente, rispettando i diversi tempi di maturazione fenologica di ciascun vitigno. Questa scelta ha permesso di preservarne le caratteristiche varietali e di ottenere uve equilibrate, contribuendo alla struttura, alla complessità e al carattere del vino.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ANNI DI IMPIANTO

3 anni

ALTITUDINE

20 m s.l.m.

VENDEMMIA

A mano in cassette da 15 kg

AFFINAMENTO

I vitigni vengono affinati per circa 7 mesi separatamente in barriques di rovere proveniente da foreste francesi. L'assemblaggio dei due vitigni avviene nella fase di pre-finissage.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Dopo l'imbottigliamento, l'affinamento prosegue in bottiglia per almeno 3 mesi

ABBINAMENTI

Ideale con piatti ricchi e succulenti della tradizione toscana: crostini con fegatini, salumi e salsicce di maiale o cinghiale, primi piatti con sughi rossi e ragù di cacciagione. Ottimo anche con brasati, stracotti e carni alla griglia.

