

Finisterre

IGT Maremma


Poggioargentiera



Uvaggio: Cabernet Franc 40%, Syrah 30%, Alicante bouschet 30% circa.

Vigneti: uve provenienti dalla selezione dei migliori vigneti aziendali (Comune di Scansano, suoli calcarei e ricchi di scheletro, sassi di tipo alluvionale, esposizione Nord-Est, Nord Ovest, densità 5680 p/Ha). Produzione per pianta inferiore ad 1 Kg. La zona di coltivazione quella costiera della Maremma grossetana. Il microclima è di tipo nettamente mediterraneo, con inverni miti e stagione vegetativa calda, secca e soleggiata. Coltivazione in conversione biologica dal 2009.

Vinificazione: La fermentazione è effettuata in tini troncoconici con follature manuali a temp. di circa 28° C con macerazione sulle bucce fino ad 1 mese dall'inizio fermentazione. La fermentazione malolattica e la maturazione avviene in barriques di varie età di provenienza Allier a tostatura media, per 18 mesi. Il vino è imbottigliato senza chiarifica e con una filtrazione molto larga ed è immesso in commercio dopo circa un anno.

Finisterre, ovvero la fine della terra, e per noi che siamo in Maremma, la fine della terra corrisponde con il Mar Mediterraneo, che influenza fortemente il nostro clima e lo stile dei nostri vini. Qui il Cabernet Franc ha toni meno vegetali, più maturi, con piccoli frutti di bosco, more, mirtilli, ribes, e un nota affumicata che ne aumenta la complessità. Qualche profumo di sambuco, dall'Alicante buschet, e la polpa e tannino del Syrah, ne completano il quadro. E' un vino dai tannini setosi, sapori pronunciati e il finale lungo. Da cominciare a gustare dopo 4 anni dalla vendemmia, può rimanere in bottiglia per 10 anni e oltre.

Grapes: Cabernet Franc 40%, Syrah 30%, Alicante bouschet 30%

Vines: the best estate vineyards, located in the Comune di Scansano (250 m ASL, North-West, North-East, limestone soils, rich in pebbles, 5680 p/Ha). Production per plant 1 kg of grapes. Vineyards are 10-15 km from the Mediterranean coast, with Mediterranean climate, characterized by moderate winters and sunny, dry and warm spring and summer. Organic growing in conversion since 2009.

Vinification: fermented in open top 25 Hl oak casks with frequent punching down and delestages. Skin maceration for a month. Ageing in french oak 225 Lt barrels for up to 18 months. The wine is bottled without filtration or stabilisation.

Finisterre, the Landsend, which is, for us, the Mediterranean Sea, with its strong influence on the style of our wines. The Cabernet Franc here is less vegetal, more fruity than in cooler climates, with blackberry, blackcurrant and cassis aromas, accompanied by smoky notes. Elder flower aromas can come from the Alicante buschet, whilst the Syrah provides the backbone and tannins, which are velvety and fine grained. Very pronounced flavours and a rich velvety finish for a full bodied, rich and complex wine. Drink it after 3/4 years from the harvest, can hold for 10+ years.

