Clinio 2023

Toscana IGT



ENOLOGO

Eric Boissenot,
Emiliano Falsini

AGRONOMO

Stefano Galbiati

COLLABORAZIONI AGRONOMICHE

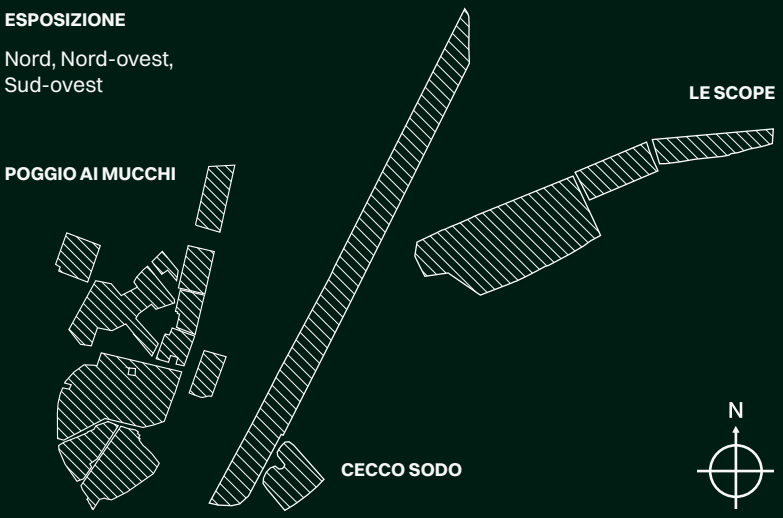
Vitenova

14,5% vol.

52%	45%	3%
Cabernet Franc	Merlot	Cabernet Sauvignon

ESPOSIZIONE

Nord, Nord-ovest,
Sud-ovest



FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot

PERCENTUALE VARIETÀ CLIMAT

71,7%	15,2%	13,1%
Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon	Merlot

CLONI E PORTAINNESTI

Cabernet Franc **214/110R**;
Cabernet Sauvignon **169/110R**;
Merlot **181-343-347/1103 Paulsen**.

MATRICE GEOLOGICA ED ERA GEOLOGICA

Depositi lacustri e lagunari post-evaporitici messiniani, conglomerati poligenici.

pH Neutro



DATI ULTERIORI

L'esposizione e la brezza marina aiutano e favoriscono lo sviluppo aromatico limitando il rischio di colpi di calore e la concentrazione degli acini.

Gestione agronomica

METODO DI POTATURA

Simonit & Sirch, metodo che mira a prolungare il ciclo di vita e la produttività della pianta effettuando piccoli tagli e garantendo la continuità del flusso linfatico.

SOVESCI Non effettuati

TEMPI DI POTATURA

Gennaio
Febbraio
/2023

Vendemmia

La vendemmia è stata effettuata manualmente con selezione in campo in cassette da 15 kg a partire dal 27 agosto 2023.

DATA DI FINE VENDEMMIA 7 ottobre 2023

Vinificazione

Una volta selezionati in campo i grappoli arrivano in cantina dove ha inizio il processo di lavorazione separato per lieux-dits e varietà, al fine di permettere la massima espressione delle uve di ciascun vigneto.

Deposti su un tavolo vibrante vengono nuovamente selezionati e trasportati all'interno della diraspatrice che, correttamente calibrata, permette il passaggio alla fase successiva solo degli acini idonei.

Le bacche selezionate giungono per caduta all'interno di serbatoi tronco-conici per avviarsi alla fase di fermentazione.

TEMPERATURA DI VINIFICAZIONE

25°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

Il processo di fermentazione ha avuto una durata di 9 giorni ed è avvenuto in serbatoi tronco-conici a temperatura controllata.

GIORNI DI INFUSIONE

3 giorni a partire dalla fine della fermentazione.

LIEVITI INDIGENI

La tecnica del **Pied de Cuve** utilizzata prevede l'inoculo con porzioni di mosto già in attiva fermentazione. Lo scopo è quello di favorire i lieviti con le migliori caratteristiche enologiche ed escludere quelli responsabili di alterazione.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Una volta completata la fermentazione, il vino è posto in barrique per il 14% nuove, per il 55% di 2° e 3° passaggio mentre il restante 31% viene lasciato in serbatoi tronco-conici. Qui viene avviata la fermentazione malolattica mediante la quale l'**acido malico**, naturalmente presente nel vino, viene trasformato in acido lattico ad opera dei batteri lattici, donando al vino un gusto più morbido.
La fermentazione malolattica è durata **3 settimane**.

AFFINAMENTO

Custodito in un ambiente a temperatura e umidità controllate, il vino inizia il suo affinamento per un periodo di **10 mesi in barrique**.
Durante questo periodo il vino non subisce ulteriori interventi se non controlli periodici volti a garantire la salubrità del prodotto escludendo la **proliferazione di batteri** e mantenendo integra la ricchezza gustativa del vino.

IMBOTTIGLIAMENTO

L'imbottigliamento è avvenuto in data **16.12.2024**.

TAPPO

Abbiamo utilizzato tappi in sughero di alta qualità analizzati e convalidati singolarmente tramite una tecnologia all'avanguardia di gascromatografia al fine di escludere la presenza di **TCA** (Tricloroanisolo).

AMORIM CORK

NATURITY®

-2,6 tCO_2

CARBON FOOTPRINT NEGATIVO

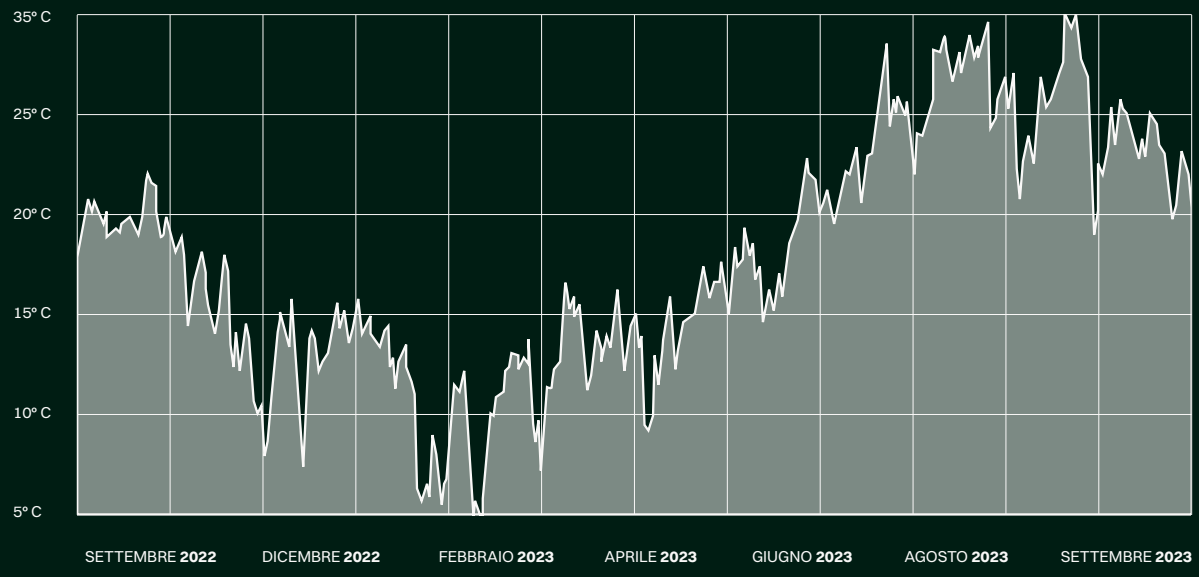
ISO14067, APCER

CERTIFICAZIONE

TEMPO DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

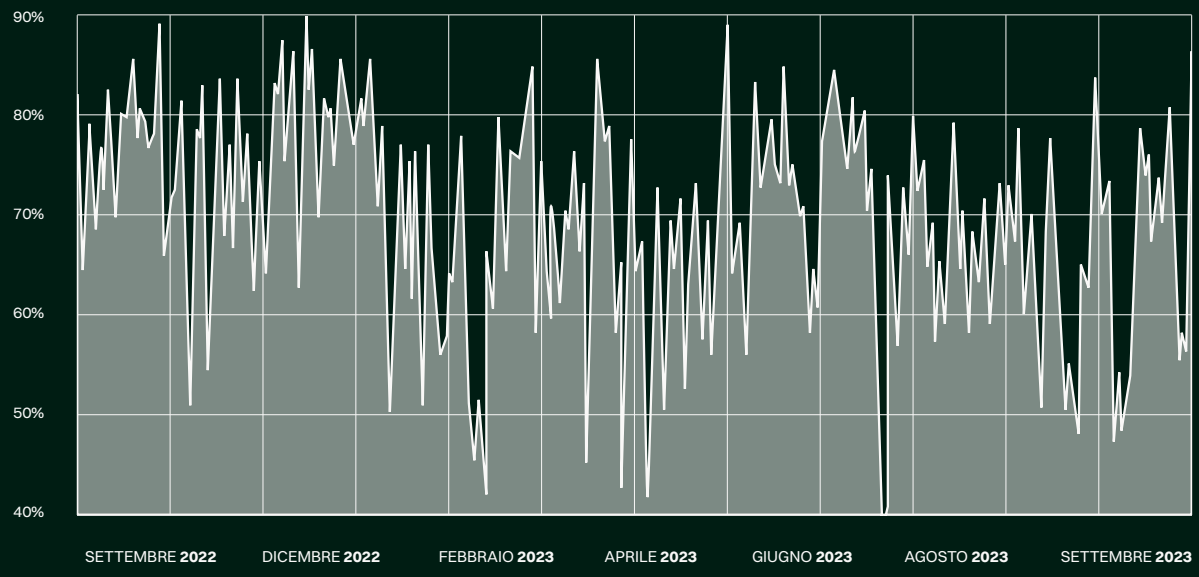
Una volta imbottigliato il vino ha riposato in cantina per 12 mesi prima di essere commercializzato.

TEMPERATURA ARIA **MASSIME E MINIME**



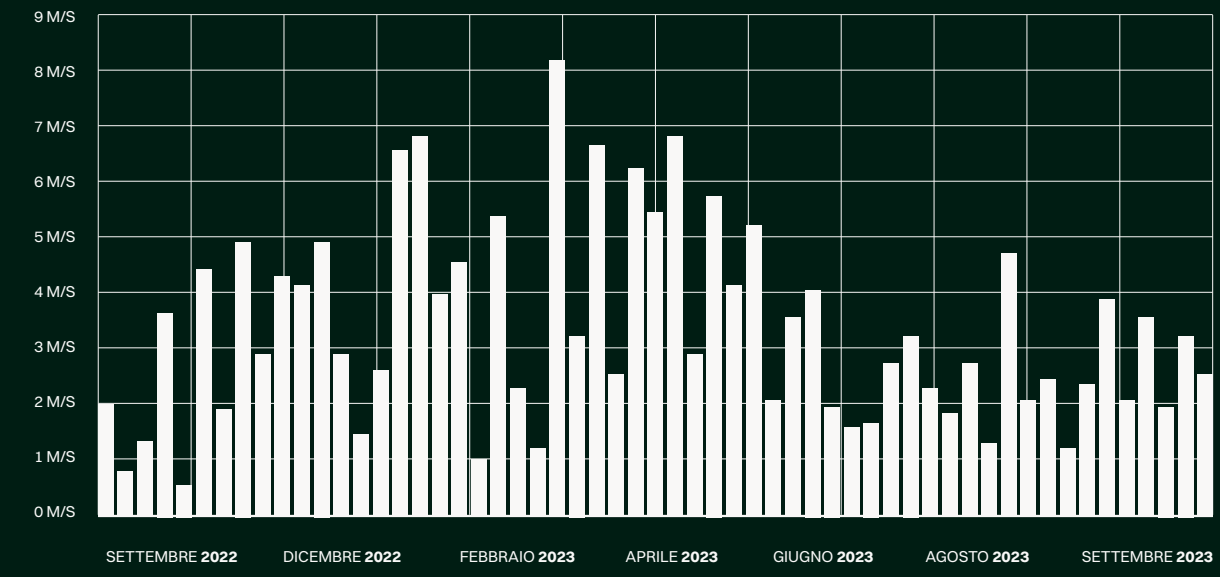
L'annata è stata segnata da un inverno mite, che ha anticipato il germogliamento intorno al 20 marzo, e da un'estate con picchi oltre i 35 °C che hanno favorito la maturazione delle uve. Il finale di stagione, soleggiato e con notti fresche tipiche della zona, ha sostenuto l'equilibrio finale delle maturazioni.

UMIDITÀ ARIA **MASSIME E MINIME**



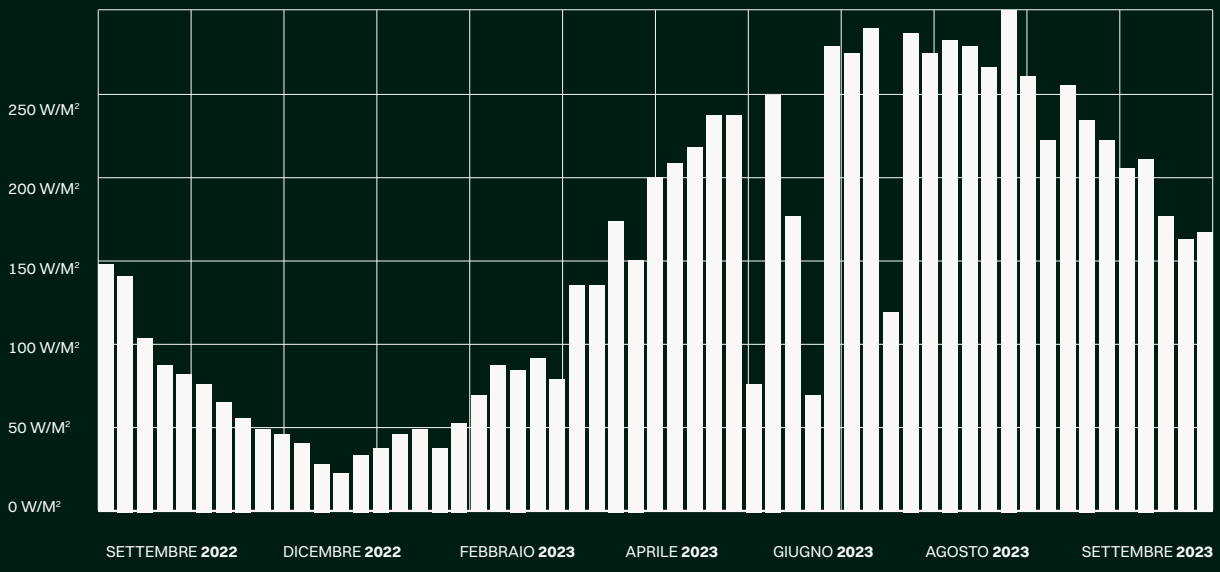
Un inverno poco piovoso ha favorito un germogliamento anticipato. Le piogge primaverili hanno ricaricato le riserve idriche, richiedendo però una gestione attenta del vigneto. A maggio, le precipitazioni incessanti seguite alla fioritura precoce hanno imposto una razionalizzazione dei carichi produttivi. L'estate, più equilibrata rispetto alla precedente, ha ristabilito i processi di accumulo e sintesi fenolica.

RAFFICA VENTO **MASSIME E MINIME**



Nel 2023 le brezze marine provenienti dal Tirreno, costanti e regolari, hanno rinfrescato i vigneti nei mesi più caldi, contenendo l'umidità e limitando il rischio di malattie fungine. La ventilazione continua ha favorito un buon equilibrio vegeto-produttivo e una maturazione tecnologica e fenolica regolare delle uve.

RADIAZIONE SOLARE **MASSIME E MINIME**



Le numerose giornate soleggiate, soprattutto nei mesi chiave della stagione vegetativa, hanno garantito livelli sostenuti di radiazione ai nostri vigneti, favorendo l'accumulo zuccherino negli acini e lo sviluppo aromatico dei vini.

DEGUSTAZIONE

Clinio 2023 rinnova sin dal primo respiro la sua **firma di fragolina**, che questa volta non rimane in superficie, ma apre il passo a una trama più profonda e densa. Intorno si raccolgono lievi **sfumature di radici** e un bellissimo floreale di **petali rossi** appena appassiti. Sono però lo **iodio e la macchia mediterranea**, fusi in un timbro marino, a tenere insieme il paesaggio: come se una brezza salmastra attraversasse il frutto, ne sottraesse il peso e lo restituisse luminoso. La polpa è viva e generosa, ma si muove nel calice con leggiadria, priva di qualsiasi ostentazione.

Al palato Clinio si distende con naturalezza. La freschezza non si impone come un semplice dato analitico, né sembra dipendere dalla somma degli acidi: è piuttosto una **congenita sensazione balsamica**, che accompagna il sorso, lo rende succoso e ne moltiplica le sfaccettature.
La trama tannica è impalpabile e il vino si concede rapidamente, senza timidezza, ma anche senza esaurire la propria complessità.





