



“LUNA SELVATICA” COLLI PIACENTINI D.O.C. CABERNET SAUVIGNON

Rosso fermo molto strutturato, è il nostro vino maggiormente dotato di concentrazione e di complessità. Partendo da un taglio bordolese classico, come composizione d'uvaggio e come idea di fondo, abbiamo cercato col tempo di forgiare un vino dalla peculiare personalità, altrettanto concentrato e potente che elegante e morbido, dotato sia di profondità di carattere che di immediatezza di espressione, riflesso, nella sua compostezza e nella sua eleganza, del nostro territorio, della ricchezza di radiazione solare che caratterizza le nostre estati e della capacità di accumulare sostanze e di cederle pian piano alle piante che contraddistinguono il suolo delle nostre colline. Anche la vinificazione, dalla durata e dalla conduzione della macerazione sulle bucce alla lunghezza dell'affinamento in legno e alla tipologia delle barriques usate, è finalizzata al medesimo scopo: ottenere un Cabernet Sauvignon dall'appeal sì internazionale, ma dall'anima profondamente italiana e, soprattutto, piacentina.

Le Uve 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot.

I Vigneti Ronco 75%, Morello 25%;
altitudine 190-210 metri sul livello del mare;
suolo argilloso-limoso (terre rosse antiche), poco fertile;
anni d'impianto 1983 25%, 1992 75%;
sistema d'allevamento Guyot;
piante per ettaro 5.000 75%, 3.300 25%;
diradamento dei grappoli 15-30%.

La Vinificazione epoca di vendemmia fine settembre per il Merlot,
prima metà di ottobre per il Cabernet Sauvignon;
durata della macerazione sulle bucce 12-13 giorni;
temperatura di fermentazione 28-30°C;
affinamento in barriques nuove e di 1 e 2 anni
per 12 mesi;
nessuna chiarifica e filtrazione;
imbottigliamento 15 mesi dopo la vendemmia.

Altre notizie primo anno di produzione 1989;
produzione media 8.000 bottiglie;
si può bere quasi subito o entro 18-20 anni.

Il Luna Selvatica a tavola con piatti di carne rossa e selvaggina
e formaggi molto stagionati.

