

CUNA 2016

Vigneti

3,5 ha di pinot noir selezione massale di Borgogna in vigne ad altissima densità (sesto di impianto 1,6 x 0,6).

Forma di allevamento Guyot Poulsard potato a 7 gemme.

Coltivazione biologica certificata e biodinamica non certificata.

Vendemmia 2016

Da una annata contraddistinta da regimi termici e pluviometrici molto ordinati, questa vendemmia ha avuto inizio intorno al 10 settembre e si è conclusa – per il pinot noir – i primi giorni di ottobre.

Con cadenza pressoché settimanale sono state vendemmiate uve che hanno messo in valore fasi e caratteri diversi della varietà; quindi a partire da uve molto vibranti di acidità e freschezze aromatiche di una gioventù appena sbocciata, fino alla piena maturità di corpo e struttura profonde.

Appunti di vinificazione

Le prime partite diraspate a mano per l'80% su una rete metallica appoggiata su tini aperti in legno da 500/700 litri e il restante 20% fermentato a grappolo intero all'interno della massa diraspata.

La diraspatura a mano trova la propria giustificazione non masochistica nello scopo di salvaguardare il più alto numero possibile di bacche intere, da avviare alla vinificazione.

Le partite di uva via via più matura sono avviate alla fermentazione in una proporzione progressivamente maggiore di grappolo intero, fino a fermentazioni per il 100% a grappolo intero.

Dopo una macerazione intorno a 18 giorni circa i vini svinati hanno compiuto la loro intera maturazione in barrique vecchie per 20 mesi. Imbottigliamento a mano nella tarda primavera 2018.

Appunti sull'espressione sensoriale

In questo CUNA 2016 l'espressività dei profumi ha guadagnato solo molto lentamente, nel tempo, intensità e personalità. La levità aromatica e la snellezza al palato (si noti anche già dalla intensità colorante) rappresentano la più fedele interpretazione di questa annata, più sorridente e leggiadra che robusta.