



CARNASCIALE BOTTE GRANDE 2022

classificazione / **appellation** : IGT Toscana
prima annata / **first vintage** : 2000
vitigno / **grape variety** : 100% Caberlot
produzione / **production** : 10.390 bottles

vigneti / **vineyards** :

3 particelle per un totale di 4ha, vigne del 2004, 2010 e 2013
3 plots for a total of 4 hectares of vineyards, planted in 2004, 2010 and 2013

densità / **density** :

6.500 piante per ettaro / 6.500 plants per hectare

suoli / **soils** :

variabile, da sciolti e ricchi di scheletro (arenarie e galestro) a ricchi di argilla e sostanza organica
variable, from poor and rich in skeleton (sandstones and marl) to rich in clay and organic substance

metodo di coltura / **method of culture** :

cordone speronato, guyot, alberello

cordon, guyot, gobelet

lavori e trattamenti dei vigneti / **labor and work in the vineyards** :

il vigneto viene gestito in regime di agricoltura biologica ed inerbimento spontaneo permanente - diserbo meccanico ed eventuale sovescio in funzione dell'andamento stagionale

the vineyards are farmed organically with permanent greening - mechanical weeding and occasional green manure depending on the season

vendemmia / **harvest** :

manuale con cassette da 15kg - scelta in vigna - trasporto in camion frigo

manual harvest with small 15 kg cases, sorting in the vineyard, transport with a refrigerated truck

vinificazione / **vinification** :

prima fermentazione alcolica spontanea in acciaio, fermentazione malolattica in botte grande
spontaneous alcoholic fermentation in stainless steel, malolactic fermentation in large foudre

invecchiamento / **aging** :

22 mesi in botte grande da 40hl - provenienza Francia, Borgogna

22 months in a 40hl botte grande / foudre from Burgundy

maturazione / **maturation** :

6 mesi di bottiglia / 6 months in bottle, prior to release

Gli stessi vigneti che producono IL CABERLOT ci danno le uve per il secondo vino CARNASCIALE. Una selezione di frutta delle 3 particelle più giovani fa la fermentazione in acciaio e poi viene affinata per 22 mesi in una botte grande da 40hl, un foudre costruito da Marc Grenier in Borgogna. Questo vino è una versione più sul frutto intenso e accessibile, mentre IL CABERLOT matura per altri 16 mesi in magnum prima della commercializzazione. CARNASCIALE è un vino con spiccate note floreali di geranio oltre alle caratteristiche note di pepe bianco di questo vitigno.

The same vineyards as those that produce IL CABERLOT give us the grapes for the second wine CARNASCIALE. A selection of fruit from the 3 younger plots is fermented in stainless steel and then aged for 22 months in a 40hl botte grande, a foudre built by Marc Grenier in Burgundy. This wine wine is a more fruit-forward and accessible version, while IL CABERLOT matures for another 16 months in magnum before release. CARNASCIALE is a wine with marked floral notes of geranium as well as the the characteristic white pepper notes of this grape variety.

potenziale di invecchiamento / **aging potential** : 10 a 15+ anni / 10 to 15+ years

quantità di produzione / **amount of bottles produced** : 10.660 bottiglie da 0,75l / 10.660 0,75l bottles