

IL CABERLOT di CARNASCIALE

Il Caberlot cresce sulle colline tra l'Appennino toscano e quelle del Chianti Classico, a Mercatale Valdarno in provincia di Arezzo, nel cuore di un paesaggio che è stato coltivato dall'uomo fin dall'antichità.

Podere Il Carnasciale come azienda di famiglia è gestita dai proprietari Bettina e Moritz Rogosky, insieme con l'enologo e direttore tecnico Marco Maffei e l'agronomo Dott. Remigio Bordini. La consulenza è stata affidata fin dall'inizio a Vittorio Fiore che ha seguito l'azienda fino al 2012. Oggi è in carico a Peter Schilling.

Tre fattori sono fondamentali per Il Caberlot: l'unicità della varietà, il suo terroir, il nostro lavoro nel vigneto.

Il vitigno 'Caberlot' è stato scoperto nei primi anni sessanta in un vecchio vigneto vicino a Padova. Combina le caratteristiche di Cabernet Franc con quelle di Merlot, si tratta molto probabilmente di un incrocio spontaneo naturale, oggi coltivato esclusivamente al Podere Il Carnasciale in Toscana.

La proprietà si compone di cinque 'lieu-dits' situate in vari micro-ambienti e altezze, su terreni rocciosi e pendenti. I vigneti contano una superficie totale di 4,6 ettari e sono piantati unicamente con la varietà Caberlot ad alta densità. La loro messa a dimora risale alle annate 1986, 1999, 2004, 2010 e 2012. Ogni singola vigna viene gestita secondo le esigenze che impone il terroir. Le lavorazioni del suolo quando necessarie vengono effettuate durante il periodo invernale, mentre la gestione di tutte le vigne segue il sistema dell'agricoltura biologica.

Vigna Carnasciale: 0,3 ettari, piantato nel 1986, galestro e pietra, calcare e argilla, pendenza a sud-est pendio, albarello

Vigna Selva: 0,8 ettari, piantato nel 1999, loess, cordone speronato

Vigna Vincaie: 1,0 ettari, piantato nel 2004, sabbia con residui marini e argilla, pendenza sud-ovest, cordone speronato

Vigna Perelli: 0,9 ettari, piantato nel 2010, sabbia e pietre con residui marino, pendenza sud-ovest, Guyot

Vigna Volpaie: 1,6 ettari, piantato nel 2012, loess, pendenza nord-est

La vendemmia inizia al momento dell'ottima maturazione fenolica delle uve, con un 'tri' manuale nei vigneti. La resa rimane al di sotto di 28-30hl per ettaro.

In cantina lavoriamo in modo molto poco invadente. L'uva e diraspata e il mosto viene fermentato spontaneamente in piccole vasche di acciaio inox, con una temperatura mantenuta sotto i 28°C. Il contatto delle bucce con il mosto è ottenuto con una follatura manuale. L'uso dei solfiti si attiene ad un minimo rigoroso.

La fermentazione malolattica e l'affinamento si svolgono in barriques e fûts di rovere francese, nuove al 60-70% e scelte con grande cura, per un periodo di 22 mesi.

A seguito di tale affinamento avviene una degustazione qualitativa delle singole barrique che deciderà l'assemblaggio per la composizione del 'grand vin' IL CABERLOT e del secondo, di nome CARNASCIALE. L'imbottigliamento in demi-magnum 'SOMMELLERIA', magnum e doppia-magnum per IL CABERLOT è seguito da altri 16 mesi di maturazione nella cantina, per il CARNASCIALE si utilizza la bottiglia da 0,75 e l'affinamento è di 6 mesi.

Ogni anno e secondo il clima e la stagione di crescita, produciamo circa 3.000 magnum di CABERLOT, numerate a mano da Bettina, e 6.000 bottiglie del CARNASCIALE. Oggi, le assegnazioni dei vini della proprietà partono per 23 paesi nel mondo.

Il 2015 ha visto l'apparizione di un nuovo vino che porta il nome OTTANTADUE. Prodotto da sole uve Sangiovese, vinificato e invecchiato esclusivamente in acciaio inox, l'obiettivo è di ottenere una vibrante espressione della potenziale vivacità di questa varietà nella nostra particolare zona del Valdarno. Questo vino è prodotto con uve provenienti da una particella piantata nel 2004, vicina alla nostra vigna Vincaie di varietà Caberlot e acquistata dalla tenuta nel 2015. L'OTTANTADUE viene imbottigliato in bottiglie borgognotte trasparente che escono 17 mesi dopo la vendemmia e appartengono alla nuova DOC Vald'Arno di Sopra, la quale tra breve sarà la prima denominazione con certificazione biologica al 100%.

Al Podere Il Carnasciale la vinificazione è guidata dalla ricerca della massima espressione aromatica e tipicità del vitigno nell'annata e su i diversi terroirs, sempre con precisione, freschezza ed eleganza.

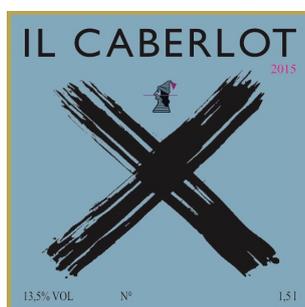
- OTTANTADUE 2017 DOC Vald'Arno di Sopra
(produzione 6.550 bottiglie)



- CARNASCIALE 2016 IGT Toscana
(produzione 5.820 bottiglie)



- IL CABERLOT 2015 Magnum IGT Toscana
(produzione 2.400 demi-magnum - 3.100 magnum - 100 doppia-magnum)



distribuzione Italia: Vino & Design - tel. 0522 50 62 84 - info@vinoedesign.it

Podere Il Carnasciale

Mercatale Valdarno 52020 (AR) Toscana - Italia
tel. +39 055 99 111 42 - fax +39 055 99 29 57 - cell. +33 (0)6 60 453 148
contact@caberlot.eu

Instagram @caberlot • FB Caberlot