

SER'ENZO

CCC 2021

| | |
|------------------------|---|
| Vino | CCC 2021 |
| Annata | 2021 |
| Bottiglie prodotte | 731 |
| Suolo | Franco sabbioso argilloso |
| Vitigno | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère |
| Estensione del vitigno | 3900 mt |
| Impianto | Guyot |
| Età media del vigneto | 26-30 anni |
| Viticoltura | Biologica con tecniche di biodinamica |
| Vinificazione | Vendemmia manuale parcellare che rispetta le caratteristiche di maturazione delle uve (terreno/vigore), enologia non interventista, FA spontanee. |
| Affinamento | Breve passaggio in legno nuovo e 18 mesi in tonneau usato. Travasi rispettando il calendario biodinamico, fino all'imbottigliamento. |



SER'ENZO

SER'ENZO

CCC 2021

Terroir

Ser'Enzo sorge nel cuore della Toscana, nel comune di Montalcino, tra le colline di Lucignano d'Asso. Immerso tra filari di cipressi e uliveti secolari, questo antico borgo medievale si trova tra le Crete Senesi e la Val d'Orcia, riconosciuta patrimonio mondiale dell'umanità dall'UNESCO. La valle si estende alle pendici del complesso vulcanico del Monte Amiata, dove boschi rigogliosi si alternano a distese ricoperte di cereali. Il territorio delle Crete Senesi, spesso descritto come un paesaggio lunare, è caratterizzato da una distesa di calanchi e biancane prodotti dall'erosione delle acque sui sedimenti argillosi e sabbiosi. Sede di un antico insediamento etrusco, Lucignano d'Asso prende il nome dal fiume Asso, affluente del fiume Orcia.

Vigneti

Le uve di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carménère utilizzate per la produzione del CCC 2021 provengono dal vigneto Centinelle, un piccolo appezzamento di circa 3900 mq con un'esposizione sud-ovest. Questo vigneto, impiantato nell'anno 1998 e allevato a guyot, cresce su suoli franco-sabbiosi e argillosi che conferiscono al vino forza e longevità. Le pratiche colturali e l'utilizzo di ammendanti organici sono guidati da una precisa mappatura del vigneto, riducendo al minimo gli interventi. La potatura è stata eseguita in due fasi, seguendo il calendario biodinamico, lasciando un carico di gemme adeguato al vigore delle piante, con rese molto basse. Sono stati effettuati sovesci con seme autoprodotta e lavorazioni superficiali per promuovere la biodiversità e la salute del suolo.

Annata

L'annata 2021 è stata contraddistinta da un'estate calda e asciutta. Le precipitazioni annuali sono state pari a circa 524 mm, con una media di 80 mm nei mesi tra maggio e settembre, accompagnate da temperature che hanno raggiunto i 40°C. La vendemmia è stata eseguita nelle ore mattutine per preservare la freschezza delle uve.

Vino

Il nostro vino è il risultato di un profondo legame con la terra, basato sull'ascolto attento della natura e dei suoi cicli. Ispirati da un'enologia non interventista, cerchiamo di valorizzare il potenziale di ogni vigneto. Questo approccio guida ogni fase, dalla vendemmia all'affinamento, rispettando il ritmo naturale del vino. Il nostro "super Cabernet", battezzato CCC, è composto da Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carménère. Non conosciamo la proporzione esatta di ogni varietà perché si tratta di una vigna vecchia con questi vitigni mescolati all'interno della piccola parcella. Abbiamo deciso di produrre questo vino nonostante il quantitativo molto limitato perché ha una piacevole e forte identità. Si tratta di una selezione speciale che produciamo solo nelle annate meritevoli.

Vinificazione e affinamento

Le uve sono state raccolte manualmente il 23 settembre 2021, con una rigorosa selezione dei grappoli e triage degli acini in vigna. Sono state effettuate due fermentazioni spontanee: una con circa un mese di macerazione in acciaio e l'altra con 17 giorni di macerazione in tonneau usato. Dopo la fermentazione, le partite sono state assemblate e il vino ha affinato per 18 mesi in legno nuovo e usato, a seconda del periodo di elevage. Sono stati eseguiti travasi rispettando il calendario biodinamico. L'imbottigliamento, avvenuto il 9 maggio 2023, è stato eseguito senza filtrazione, producendo un totale di 731 bottiglie.

Note di degustazione

Il CCC si presenta con un intenso e profondo colore rosso rubino, già espressione della sua potenza. Al naso offre un bouquet complesso, armonizzando note fruttate varietali con accenti speziati del legno. In bocca è ampio e corposo, con un ricco retrogusto di prugna matura, liquirizia e caffè. Nonostante la sua notevole potenzialità di invecchiamento, si rivela già concentrato di sensazioni che evolvono nel bicchiere con una buona freschezza finale.

SER'ENZO