



IL BUON BASTARDO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CABERNET SAUVIGNON

This wine is produced with the grapes with which I began my journey in the company: Cabernet Sauvignon; stubborn, and tenacious vine, Cabernet Sauvignon is able to transform itself during fermentation, into a sensual and elegant product perfectly balanced with its important tannins. The biggest and heartfelt thanks from me to this wonderful product

Un vino dedicato al vitigno che mi ha accolto in questa avventura: il Cabernet Sauvignon. Un vitigno tenace, il Cabernet Sauvignon è in grado di trasformarsi durante la fermentazione, in un prodotto sensuale ed elegante, perfettamente equilibrato con i suoi importanti tannini. Il più grande e sentito ringraziamento da parte mia a questo meraviglioso prodotto

DATA SHEET

VINTAGE	2016
CLASSIFICATION	IGT LAZIO RED CABERNET SAUVIGNON
GRAPE VARIETY	CABERNET SAUVIGNON
PRODUCTION AREA	ARDEA (ROME)
ALTITUDE OF THE VINEYARDS	150 M S.L.M.
TRAINING SYSTEM	DOUBLE GUYOT
DENSITY OF VINES	5500 PLANTS PER HECTARE
YEALD	65 Q.LI
HARVEST	CABERNET SAUVIGNON: III DECADE OF SEPTEMBER; PETIT VERDOT: I DECADE OF OCTOBER
WINEMAKING SYSTEM	COLD MACERATION BEFORE THE ALCOHOLIC FERMENTATION AT 10 ° C FOR 12 HOURS. MACERATION ON THE SKINS FOR 24 DAYS.
ALCOHOLIC FERMENTATION	IN STAINLESS STEEL
MALOLACTIC FERMENTATION	FULLY IN BARRIQUES
FINING	IN BARRIQUES (50% AND 50% OF NEW II ° PASSAGE) FOR 8 MONTHS, THEN 6 MONTHS MORE IN BOTTLE

SCHEDA TECNICA

ANNATA	2016
CLASSIFICAZIONE	IGT LAZIO ROSSO CABERNET SAUVIGNON
VITIGNI	CABERNET SAUVIGNON
ZONA DI PRODUZIONE	ARDEA (ROMA)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	150 M S.L.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	DOPPIO GUYOT
DENSITÀ VIGNETO	5500 CEPI PER ETTARO
PRODUZIONE PER ETTARO	65 Q.LI
RACCOLTO	CABERNET SAUVIGNON: III° DECADE DI SETTEMBRE; PETIT VERDOT: I° DECADE DI OTTOBRE
SISTEMA DI VINIFICAZIONE GIORNI	MACERAZIONE A FREDDO PRE-FERMENTATIVA A 10°C PER 12 ORE - MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 24 GIORNI
FERMENTAZIONE ALCOLICA	IN ACCIAIO INOX
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	COMPLETAMENTE SVOLTA IN BARRIQUES
CHIARIFICA	IN BARRIQUES (50% NUOVE E 50% DI II° PASSAGGIO) PER 8 MESI, POI ULTERIORI 6 MESI IN BOTTIGLIA

AWARDS / RICONOSCIMENTI

2014	89 VERONELLI 2016
2015	2 GRAPPOLI BIBENDA 2017 - 83 VERONELLI 2017
2016	3 GRAPPOLI BIBENDA 2018 - 87 VERONELLI 2018 - 87 JAMES SUCKLING

