



## Scheda Tecnica Cupinero

<b>Uve impiegate:</b>	Merlot 90%, Cabernet - Sauvignon (percentuali variabili a seconda delle annate) 10%.
<b>Sistema di allevamento:</b>	cordone speronato. Densità impinato 5.000-5.500 ceppi/ettaro.
<b>Esposizione e giacitura:</b>	l'elevata disponibilità di luce e le caratteristiche podologiche dei suoli permettono la completa maturazione del vitigno Merlot, base ampelografica del "Cupinero".
<b>Diradamento:</b>	i vigneti destinati alla produzione del "Cupinero" sono diradati nella fase fenologica dell'invaiaitura, in percentuali variabili tra il 40% e il 50%.
<b>Tecnica di vinificazione:</b>	le uve, raccolte nella prima decade del mese di settembre, subiscono una diraspigiatura soffice, segue la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, variabile tra i 28 e i 30°C, cercando di favorire l'estrazione delle sostanze fenoliche con rimontaggi e délestages. La macerazione sulle bucce ha una durata variabile tra i 18 e i 21 giorni.
<b>Affinamento:</b>	L'affinamento del Cupinero prevede l'utilizzo di barriques di rovere francese, in parte nuove ed in parte usate, per circa 1 anno. Oltre ai processi di affinamento in legno, prima della commercializzazione il vino affina alcuni mesi in bottiglia.
<b>Longevità:</b>	La base ampelografica del "Cupinero" permette di essere molto longevo. Le caratteristiche del Merlot si sposano perfettamente, attraverso la lenta e costante evoluzione scandita dal rovere francese, con il Cabernet, tali da conferire al vino ottime qualità di invecchiamento.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	colore rosso rubino intenso, ampie note di aromi varietali dalla frutta rossa ai piccoli frutti di bosco. L'affinamento in legno garantisce l'integrazione dei tannini vivaci del Cabernet con l'eleganza e la morbidezza del Merlot. Lunghissimo finale morbido e compatto.
<b>Abbinamenti gastronomici:</b>	il "Cupinero" necessita di essere abbinato ai piatti più impegnativi della cucina Mediterranea, a base di cacciagione o di formaggi stagionati, carni rosse.
<b>Temperatura di servizio:</b>	17 - 18° C
<b>Alcol svolto:</b>	14.5%
<b>Produzione media annua:</b>	12.500 bottiglie