

## FÈLSINA *Maestro Raro*

Da uve 100% Cabernet Sauvignon. La volontà dell'azienda di valorizzare anche i vitigni non tradizionali ha reso possibile un programma di sperimentazione, iniziato negli anni ottanta, per individuare i cloni più idonei ai vari terreni e realizzare innesti e reimpianti e successive microvinificazioni.

Le uve provengono principalmente dal vigneto di Rancia Piccola e Poggiolo, il primo chiamato anche del Maestro Raro, adiacente e di caratteristiche simili a quello di Rancia.

Abbiamo voluto piantare questi vigneti con lo scopo di avere anche nel Cabernet Sauvignon, il vitigno rosso più conosciuto e piantato al Mondo, l'espressione del terroir di Fèlsina là dove è maggiormente significativa.

Prima annata di produzione 1987.

### *Denominazione*

Indicazione Geografica Tipica Toscana.

### *Vitigno*

100% Cabernet Sauvignon.

### *Zona di produzione*

Le uve provengono dal vigneto Rancia Piccola e Poggiolo, il primo chiamato anche del Maestro Raro, adiacente e di caratteristiche simili a quello di Rancia.

### *Ceppi per ettaro*

5400.

### *Forma di allevamento*

Guyot semplice con un massimo di 5-8 gemme per ceppo.

### *Raccolta*

Solo manuale.

### *Vinificazione*

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, inizia la fermentazione a temperature comprese tra 28°C e 30°C. L'intero processo di macerazione in vasche di acciaio si protrae per 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino nuovo è trasferito in barriques di rovere francese da 225 lt di primo e secondo passaggio, dove matura per 18-20 mesi. In vetro l'affinamento è garantito per almeno 8-10 mesi prima della commercializzazione.

### *Note sensoriali*

Di colore rosso intenso e profondo con venature violacee. Ha profumi di piccoli frutti, di tabacco, di cuoio e di rovere nuovo, senza particolari accenni erbacei o vegetali. In bocca è consistente, pieno, caldo e armonico. Di buona eleganza e persistenza con ampio retrogusto.

