





Annata	2021
Denominazione	IGT Bergamasca
Vitigni	Cabernet Franc
Localizzazione vigneti	Palazzoago, loc. Secchia (BG)
Esposizione ed orientamento	Ovest, su antichi terrazzamenti
Altitudine	430 m slm
Pendenza	70%
Bottiglie prodotte	1080, imbottigliate a novembre 2022
Suolo	argilloso calcareo (Flysh di Pontida)
Difesa colture	Biologico in conversione dal 2020, riduzione di rame e zolfo con introduzione di tannini di castagno e estratto di bucce di arance
Sistema di allevamento	Guyot di recupero
Età media vigneto	20 anni
Resa in uva per ettaro	30 q/ha
Vinificazione ed affinamento	Fermentazione con lieviti indigeni e 15 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura non controllata, maturazione in barriques di castagno
Dati tecnici	solforosa 36 mg/l; acidità tot 6 g/l
Note di degustazione:	 Rosso rubino denso
	 Frutta scura (prugna, ribes nero), note di spezie dolci (legno di castagno), lievi note verdi (pepe verde), liquirizia
	 Fresco e sapido, tannino lieve e ben integrato
	 Una bevuta potente ed elegante
Temperatura di servizio	16°-18° C

Abbiamo scommesso su questa vigna di cabernet franc, rimasta inattiva per vent'anni e i risultati sono stati entusiasmanti, ispirandoci alla tradizione contadina per l'uso di piccole botti di castagno che donano al vino grande eleganza e complessità. Il vino è dedicato ad un guerriero Barlinèt che, armato di un cannone di cuoio tanto rumoroso quanto innocuo, con coraggio ed astuzia tenne in scacco nel 1848 gli austriaci nella zona del vigneto. Il raccolto dell'annata è stato penalizzato dalla bramosia dei tassi che si sono mangiati buona parte delle uve tanto che Luciano, pensando al nome del vino, aveva inizialmente in mente "guardo al tasso"!

Da bere ascoltando: London calling – Bruce Springsteen