



lerian 2020

Cabernet Franc

Quarta annata
Uve: Cabernet Franc
Numero bottiglie: 2000

Note di degustazione

rosso amarena intenso;
al naso ciliegia scura matura e frutti di bosco;
leggera complessità di pepe, liquirizia e foglie di eucalipto;
vellutato con un fruttato di lunga durata

Zona e terreno:

vigneto: Feld
quota: 350 m slm
esposizione a sudovest
versante in lieve pendenza
limo sabbioso humifero
tipico vento leggero da sud

Coltivazione:

metodo biodinamico
potatura soffice
lavorazione terreno e inerbimento
impiego di infusi e preparati biodinamici
per il rinverimento della pianta
consistente e puntuale lavoro manuale
vendemmia accurata: fine ottobre

Vinificazione:

fermentazione spontanea in tino di legno
affinamento in botte di legno e cemento
per 20 mesi
imbottigliato a luglio 2022
maturazione in bottiglia per 9 mesi

Dati analitici:

alcol: 14,5 % Vol
zucchero residuo: 0,3 g/l
acidità: 4,5 g/l

Il nome *lerian*:

Lerian è basato sul verbo valere, che vuol dire „essere forte“, „essere vigoroso“, „stare bene“. È inoltre tratto dai nomi dei nostri due figli: **Lea** e **Florian**.

