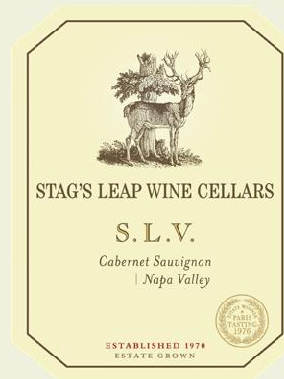




STAG'S LEAP WINE CELLARS

2022 S.L.V. CABERNET SAUVIGNON

S.L.V. è conosciuto anche come Stag's Leap Vineyards: il primo vigneto, il più storico dell'azienda. Un vino che capace di tracciare il luminoso destino della Napa Valley battendo i più grandi Cabernet Sauvignon francesi in una degustazione alla cieca passata alla storia come "Judgment of Paris" nel 1976. Un terroir capace di donare oggi come allora vini dalla straordinaria complessità, contraddistinti da un'eccellente struttura e intensità speziata.



I VIGNETI E LA VINIFICAZIONE

Questo vino viene prodotto principalmente dalle parcelle 2A, 3A, 1A, 3B e S.L.V. "Block 4" – lo storico vigneto che è stato piantato nel 1972. Queste viti, insieme alle parcelle sul lato orientale di S.L.V., si trovano su terreni vulcanici, conferendo al vino la caratteristica struttura e mineralità, insieme ai tipici sentori di frutta scura e a tannini maturi ed eleganti.

IL CLIMA

L'annata 2022 è da considerarsi il terzo millesimo consecutivo contraddistinto da un clima generalmente asciutto. L'autunno e l'inverno sono stati caratterizzati da assenza di piogge, fatta eccezione per il periodo di fine ottobre dove si sono registrate precipitazioni per un totale di 285 mm, che hanno consentito di accumulare buone riserve idriche nei terreni. La primavera è stata contraddistinta da un clima variabile, con giornate fresche alternate a periodi più caldi. Durante la fioritura, un'insolita grandinata accompagnata da piogge ha ridotto le rese in alcuni vigneti senza però inficiare in alcun modo la futura qualità delle uve. L'innalzamento delle temperature a partire da metà luglio ha favorito un'ottimale condizione per l'accrescimento degli acini, consentendo un avvio di maturazione regolare. La vendemmia è avvenuta tra il 15 e il 29 settembre, accompagnata da giornate calde e asciutte; le uve al momento della raccolta si presentavano in ottimo stato sanitario. Un'annata che ha prodotto vini caratterizzati da aromi maturi con un buon equilibrio fra zuccheri, acidità e struttura.

IL VINO

S.L.V. 2022 impressiona per affascinanti aromi di ribes e prugne mature accompagnati da delicate sensazioni di violetta, grafite e un tocco di cioccolato fondente e tè nero. Al palato rivela sin da subito una ricchezza e una consistenza sorprendenti. I tannini saporiti sono accompagnati da una straordinaria mineralità e freschezza, capaci di donare al vino carattere e profondità. Nel lungo ed elegante finale emergono complesse sfumature di caffè espresso, moka e frutta scura.

DATA VENDEMMIA:	<i>15 settembre – 29 settembre, 2022</i>
GRADO ALCOLICO:	<i>14,8%</i>
FERMENTAZIONE:	<i>100% acciaio inox</i>
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	<i>100%</i>
AFFINAMENTO IN BOTTE:	<i>20 mesi, 100% rovere francese, nuove</i>
UVAGGIO:	<i>98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc</i>
DENOMINAZIONE:	<i>Stags Leap District, Napa Valley</i>

Marcus Notaro
ENOLOGO