

Cuculaia



Il **Cuculaia** si propone di essere un esperimento enologico vivente, un viaggio verso l'estrema frontiera della qualità, alla ricerca del limite cui potrà spingersi il Syrah nel terroir di Cortona.

Viene prodotto solo nelle annate ritenute eccellenti, esclusivamente con uve Syrah coltivate nei nostri vigneti, tutti caratterizzati da rese per ettaro molto basse (al massimo 40 quintali da 5.000 piante), selezionate con cura tutto l'anno -soprattutto prima e durante la vendemmia- espressamente per realizzare questo vino, che persegue l'eccellenza e, ogni anno, la migliore possibile interpretazione del millesimo, provenienti esclusivamente dalla vigna chiamata *Cuculaia*, una delle mie "preferite".

La vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano (di solito dopo la metà di settembre) e l'uva viene raccolta in piccole cassette forate da 15 kg.; dopo una pigiadiraspatura estremamente soffice (per lasciare gli acini integri) la fermentazione alcolica avviene (in maniera spontanea, grazie ai lieviti autoctoni) in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, per circa 15 giorni, scandita da frequenti rimontaggi; la successiva macerazione delle bucce dura almeno altre quattro settimane.

Anche la fermentazione malolattica (del solo mosto fiore; il vino ricavato dalla pressatura delle vinacce non viene mai utilizzato per la produzione dei nostri vini) avviene spontaneamente, senza inoculo di batteri; segue un lungo periodo (dai 24 ai 36 mesi) di affinamento sulle fecce nobili nei migliori barili di rovere francese, di Allier, Nevers e Tronçais provenienti da diverse primarie tonnellerie.

La selezione prosegue in cantina, sulla base di periodiche degustazioni da ogni singolo barile; alla fine di questo lungo e laborioso processo, vengono prodotte solo poche centinaia di bottiglie (al massimo 2.000-3000) di Cuculaia.

Il **Cuculaia** è un vino potente e volutamente opulento ed "estremo", ma senza rinuncia alla ricerca della massima possibile finezza ed eleganza, quindi ma allo stesso tempo armonioso ed equilibrato, di grande consistenza. Esprime note olfattive intense e di decisa eleganza che ricordano pepe nero, carne, frutti di bosco maturi, frutta secca, amarene e more di rovo, rose rosse, seguite da percezioni di spezie dolci come cioccolato fondente, cannella e liquirizia, con un finale elegante e minerale di grafite. In bocca coniuga tutte queste sensazioni in un corpo di perfetto equilibrio, confermando la straordinaria, esuberante ricchezza che dimostra all'olfatto, con tannini setosi perfettamente integrati nel vino e piacevole acidità, gusto pieno e speziato di frutti rossi e neri maturi e confettura, con sfumature minerali e sentori balsamici. Finale lunghissimo ed indimenticabile.