



TOSCANA IGT

100% CABERNET FRANC

LA STORIA DI PERLAVETTA

Nato da sole uve di Cabernet Franc, Perlavetta cattura l'eleganza naturale del vitigno, rivelando al tempo stesso profondità ed energia vitale. Questo Cabernet Franc di rara finezza prospera nel terroir eccezionale di Tenuta Casucci. Le sue singolari sfumature aromatiche insieme ad una complessità che si svela col tempo, donano un'esperienza sensoriale caratteristica e memorabile.

Il nome "Perlavetta" richiama un'ambizione verticale, evocata in etichetta dalle rondini in volo che ogni primavera tornano alla nostra tenuta. Per una felice coincidenza, Tenuta Casucci si trova lungo la "Strada per la Vetta" – che conduce alla cima del Monte Pratomagno.

IL VIGNETO

Principalmente prodotto dal nostro vigneto Casucci con una resa media annuale di 50 quintali/ha.

FILOSOFIA PRODUTTIVA

I grappoli vengono raccolti a mano in cassette da 15 kg e selezionati manualmente. La fermentazione avviene in vasche di cemento a temperature comprese tra 26 e 28 °C, ed il periodo di macerazione varia da 15 a 21 giorni, con estrazione delicata. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente in acciaio dopo la fermentazione alcolica.

L'affinamento avviene in barrique francesi per 18 mesi. Prima della messa in commercio, Perlavetta riposa in bottiglia almeno 6 mesi.

NOTE DELL'ANNATA

In tutta la regione il 2022 è stato caratterizzato da un caldo estremo e prolungato nella fase iniziale di maturazione delle uve. L'altitudine e l'esposizione dei vigneti di Tenuta Casucci hanno offerto una preziosa protezione contro l'eccessiva insolazione e lo stress delle viti. Queste condizioni difficili hanno determinato un anticipo insolito dello sviluppo fisiologico, mentre la resilienza delle vecchie vigne, unita a piogge ristoratrici verso la fine dell'estate, ha garantito un'ottima salute dei grappoli.

La vendemmia si è svolta l'11 settembre, la più precoce per il Cabernet Franc da molti anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Perlavetta 2022 esprime intensi profumi di mirtillo, arricchiti da delicate note erbacee. Al palato si distingue per tannini fini ma saldi, una struttura avvolgente ed un'eleganza sofisticata. Il finale è lungo e profondo, mentre la sua perfetta armonia promette un'evoluzione aggraziata e una complessità duratura.

Cecilia Leoneschi: Degustazione dell'enologo, gennaio 2026

DATI TECNICI

Alcohol	14.5%
Imbottigliato	aprile 2024
Produzione limitata	1.714 bottiglie da 75cl.