



TOSCANA IGT

CABERNET FRANC

LA STORIA DI PERLAVETTA

Nato esclusivamente da uve Cabernet Franc, Perlavetta esprime con eleganza l'identità più autentica del vitigno, coniugando finezza, profondità ed energia. A Tenuta Casucci il Cabernet Franc trova un terroir ideale, che dona un profilo di rara precisione ed equilibrio. Le sue peculiari sfumature aromatiche, unite a una complessità che si evolve armoniosamente nel tempo, danno vita a un'esperienza sensoriale intensa e memorabile.

Il nome "Perlavetta" nasce dall'unione delle parole "per la vetta" e richiama un'idea di slancio verso l'alto e di continua ricerca dell'eccellenza. Il nome trova inoltre una suggestiva corrispondenza con la "Strada per la Vetta", che costeggia Tenuta Casucci e conduce alla cima del Monte Pratomagno.

I VIGNETI

Perlavetta è prodotto prevalentemente da uve di Cabernet Franc provenienti da tre vigneti della tenuta. I vigneti Lago e Casaccia sono caratterizzati da suoli complessi ricchi di limi, sabbie e galestro, mentre una parcella del vigneto Casucci presenta terreni prevalentemente sabbiosi con substrato di arenaria. La diversità di questi suoli conferisce a Perlavetta la sua distintiva espressività aromatica, accompagnata da eleganza, profondità e precisione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli vengono selezionati manualmente e raccolti in piccole cassette. La fermentazione avviene in vasche di cemento a temperatura controllata compresa tra 26 e 28°C, con macerazioni che seguono nei tempi le caratteristiche varietali di ogni vendemmia. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente in acciaio dopo la fermentazione alcolica.

Perlavetta affina in barrique di rovere francese e riposa in bottiglia almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

NOTE DELL'ANNATA

L'inverno mite e la primavera piovosa hanno favorito un precoce avvio vegetativo e ottime riserve idriche. L'estate calda, mitigata dall'altitudine e dalle brezze del Pratomagno, ha garantito una maturazione equilibrata. Da settembre, giornate soleggiate e notti fresche hanno accompagnato una lenta e completa maturazione del Cabernet Franc, esaltandone il profilo fruttato, speziato ed erbaceo. La vendemmia, svolta in epoca ideale, ha dato origine a vini di grande personalità ed equilibrio, caratterizzati da profumi nitidi, struttura elegante e armonia tra concentrazione, freschezza e finezza tannica.

La vendemmia si è svolta il 25 settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Perlavetta 2024 è un Cabernet Franc di grande spessore ed eleganza, dal colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso esprime un profilo varietale nitido e raffinato, dove le note di ribes nero, mora e piccoli frutti di bosco si fondono con sentori di peperone dolce, erbe aromatiche e delicate sfumature speziate. Il bouquet è completato da eleganti richiami balsamici che ne ampliano la complessità e la finezza. Al palato è avvolgente e strutturato, sostenuto da una trama tannica fitta ma perfettamente matura, resa armoniosa dall'affinamento in barrique. La freschezza accompagna il sorso donando slancio e profondità, mentre il frutto rimane vivo e ben definito. Il finale è lungo e persistente, caratterizzato da richiami balsamici e speziati che confermano l'identità varietale del vino e ne esaltano l'eleganza.

Cecilia Leoneschi: Degustazione dell'enologo, aprile 2026

DATI TECNICI

Gradazione alcolica	13% v/v
Imbottigliato	maggio 2026
Produzione limitata	1713 bottiglie da 75cl e 10 magnum da 1.5l