

# RAEN

La cantina RAEN è stata fondata nel 2013 da Carlo e Dante Mondavi, figli di Tim e nipoti di Robert Mondavi; ha sede in California, nella Sonoma Coast. Il nome RAEN è stato scelto sia perché la sua pronuncia, in inglese, evoca quello della parola "pioggia": Carlo e Dante Mondavi reputano infatti che il vino nasca dalla pioggia e che diventi tale dopo il processo che vede l'acqua filtrare tra le rocce ed essere, infine, assorbita dalle viti, sia perché acronimo di quello che è il manifesto aziendale: Research in Agriculture and Enology Naturally. La proprietà si estende per 7 ettari e mezzo impiantati per lo più a Pinot Nero. I vigneti, gestiti rispettando la biodiversità di ogni sito attraverso la permacultura, pratiche biologiche e biodinamiche, sono ubicati in diverse zone della Sonoma Coast, tutte, però, caratterizzate da un clima fresco anche d'estate così come da notevoli scambi termici che permettono a Carlo e Dante Mondavi di produrre vini eleganti e raffinati. I vigneti RAEN sono ubicati in parte nei dintorni di Freestone, sulla baia di Bodega, dove i terreni sono sabbiosi, ben drenati, un'altra parte ad ovest di Freestone, zona circondata da sequoie, querce, con terreni argilloso-sabbiosi, mentre a nord di Jenner, nella costa occidentale di Sonoma, troviamo arenaria, ben drenata, ricca di ferro.

## Sonoma Coast Pinot Noir Fort Ross-Seaview

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** Il vigneto Sea Field, monopolio della famiglia Mondavi, si estende per circa 2 ettari e dà vita ai vini più eleganti della cantina RAEN. E' situato su di un antico fondale marino, composto da suoli sabbiosi, ben drenati e ricchi di ferro, ed è il vigneto con l'altitudine maggiore (circa 458 metri s.l.m.), ubicato maggiormente a ridosso della costa (dista solamente 3,2 chilometri).

**Vinificazione** Le uve vengono vendemmiate a mano durante la notte e selezionate sia in vigneto che al loro arrivo in cantina. La fermentazione è a grappolo intero per l'80-100% della massa ed avviene in maniera spontanea per mezzo di lieviti indigeni. L'affinamento perdura per 10-20 mesi ed ha luogo in fusti di rovere francese François Frères (10% legno nuovo). E' bene infine ricordare che il vino non subisce né chiarifica né filtrazione prima di essere imbottigliato.

**Caratteristiche** Sea Field è l'eleganza allo stato puro: petali di rosa, té bianco, midollo di arance rosse, sentori di bosco, note di lamponi, e spezie esotiche danzano sul palato e conducono ad un finale lungo e persistente.

