



Cabernet Franc
TOSCANA

ROSSO
TOSCANA IGT



Descrizione

- *Nome prodotto:* Cabernet Franc
- *Uvaggio:* 100% Cabernet Franc
- *Denominazione:* IGT Toscana Rosso
- *Gradazione alcolica:* 14% vol.

Vigneto

- *Varietà uve:* Cabernet Franc
- *Forma di allevamento:* cordone speronato
- *Densità per ettaro:* 5500 ceppi
- *Età media del vigneto:* 20 anni
- *Massima prod. per ettaro:* 50 quintali di uva
- *Zona di produzione:* Piccolo appezzamento situato al margine est dell'azienda, cullato dal bosco alle sue spalle. Posizionato a circa 50 metri sul livello del mare.
- *Terreno:* franco - argilloso

Vinificazione

- *Periodo di raccolta:* fine Settembre
- *Fermentazione alcolica:* in acciaio a temperature controllate, con macerazione prolungata sulle bucce
- *Affinamento:* in barriques di rovere francese per 22 mesi
- *Affinamento in bottiglia:* 6 mesi

Degustazione

- *Aspetto:* rosso rubino intenso
- *Olfatto:* note erbacee predominanti, frutti neri, con leggere sfumature tostate e speziate
- *Palato:* sensazioni erbacee in primo piano con richiami di frutti neri e delicate note vanigliate. Complesso, tannico ed equilibrato. Vino da meditazione
- *Temperatura di servizio:* 16°C
- *Potenziale di invecchiamento:* Oltre 10 anni
- *Formati prodotti:* 0.75 lt

Produzione Limitata: 2040 bottiglie