



TOSCANA IGT CABERNET FRANC FILARE 18



Denominazione Toscana IGT

Vitigni Cabernet Franc 100%

Estensione vigneti ed altimetria 1 ettaro, 40 m.s.l.m

Esposizione Sud/Ovest - Nord/Est

Tipologia suolo Di medio impasto, con scheletro ben alterato, ricco di minerali e microelementi, con pH tendente all'acido

Anno d'impianto 1999

Densità 7.400 ceppi ad ettaro.

Sistema di allevamento Cordone speronato orizzontale basso.

Produzione circa 700-800 gr di uva per ceppo.

Vendemmia Manuale, con raccolta in piccole cassette da circa 10 kg.

Vinificazione Alla diraspatura segue la pigliatura con leggera rottura dell'acino. La fermentazione, dopo che l'uva è stata raffreddata per alcune ore a 4° C, avviene anfore di terracotta per il 100%. La fermentazione e la macerazione, hanno durata complessiva di 30-35 giorni. Dopo la svinatura, ha luogo la fermentazione malolattica in barrique, senza l'uso di attivanti.

Affinamento In barriques di rovere francese nuove per circa 18/20 mesi.

Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

Capacità d'invecchiamento oltre 15 anni

Note degustative Al naso è una esplosione di aromi, con frutti e spezie perfettamente miscelati. In bocca è caldo e avvolgente, con una bella mineralità e piacevole acidità che bilancia i tannini vellutati, dando freschezza e longevità.



Abbinamenti consigliati vino di importante struttura, caratterizzato da spiccata aromaticità ed elegante finezza, si abbinia a secondi piatti di carne dotati di succulenza, grassezza e intensità, alla brace ed arrosto, piccione ripieno con salsa di mirtilli, filetto di cervo al tartufo bianco, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio Servire a 16/18° C.

Gradazione alcolica: 14% Vol.