

# 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 pigiatura 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 abbina 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.