



IL SETTE

IGT Toscana



Uve: 100% Cabernet Franc

Vigneti: Poderino e Sondraie

Esposizione: Est -Ovest

Anno impianto: 2015

Tipologia suolo: Suolo sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa uve per ettaro: 80 q.li/ha

Vinificazione e Affinamento: Le uve fermentano in acciaio per 8/10 giorni. Durante la fermentazione vengono praticati dei leggeri rimontaggi più volte al giorno per avere un'estrazione controllata e delicata delle componenti aromatiche e fenoliche. Il mosto ottenuto finita anche la fermentazione malolattica viene affinato per il 50% in vasche acciaio e per il 50% in barrique di rovere di secondo e terzo passaggio. L'affinamento dura dai 6 agli 8 mesi dopodiché il vino viene assemblato e imbottigliato dopo una leggera filtrazione.