



PODERESETTE

IL SETTE

IGT Toscana

Un Cabernet Franc visto in chiave fresca ed elegante che mostra le molteplici attitudini di uno dei vitigni principi di Bolgheri

VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: Cabernet Franc

Ubicazione: Podere Sette, Loc. Greppi Cupi, Castagneto Carducci

Esposizione: Est-Ovest

Anno impianto: 2015

Tipologia suolo: Suoli argillosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa per ettaro: Non superiore a 80 q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: Le uve fermentano in acciaio per 8/10 giorni a temperature controllate 26/28°C.

Affinamento: L'affinamento dura dai 6 agli 8 mesi dopodiché il vino viene assemblato e imbottigliato dopo una leggera filtrazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore si presenta rosso rubino intenso, al naso si distinguono delle note vegetali molto ben integrate alla componente fruttata e floreale, al palato i tannini dolci e ben levigati

ABBINAMENTI

Si abbina molto bene con tutte le carni rosse, carni arrosto e formaggi di media stagionatura

