



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Mordese

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DENOMINAZIONE

Igt Toscana

ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

UVAGGIO

Cabernet Franc 100%

ALTITUDINE

380 - 400 mt s.l.m.

VIGNETI

Casuccio Basso

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcere e argilla con presenza di galestro e alberese

DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA

Terza decade di Settembre; resa per ettaro di 55 quintali

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e macerazione in vasche di cemento a temperatura controllata per circa 20 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese (50% nuove).

INVECCHIAMENTO

Barrique per circa 12 mesi, 70% nuove, 30% di secondo passaggio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

8 - 10 mesi

LONGEVITA'

Oltre 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso intenso e impenetrabile. Al naso un potpourri sprigiona note di bacca nera, peperone e spezie dolci. In bocca avvolgente, corposo, caldo e vellutato. Lunga persistenza.



ABBINAMENTI

Questo Cabernet Franc si abbina meravigliosamente con formaggi erborinati. Ottimo anche con anatra, maiale arrosto e carni dotate di grande succulenza.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml
1500 ml

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia

Tel. +39 05771698718 | info@vallepicciola.com

vallepicciola.com

