



VALLEPICCIOLA



MORDESE CABERNET FRANC

Denominazione: Toscana IGT

Zona di produzione: Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio: Cabernet Franc 100%

Altitudine: 350/400 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Calcarea ed argilla con presenza di galestro ed alberese

Resa per ettaro: 55 quintali

Densità di impianto: 5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Terza decade di Settembre, selezione di uve provenienti dal vigneto Mordeese.

Vinificazione: Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per circa 20-25 giorni; fermentazione malolattica in barriques (50% nuove) di rovere francese.

Invecchiamento: In barriques di rovere francese per circa 12 mesi.

Affinamento in bottiglia: 8-10 mesi

Note di degustazione: Colore rosso rubino intenso, sentori di prugna, fragranze balsamiche e speziate. Grande struttura con tannini fini e setosi.

Grado alcolico: 14,5%