

IGT Toscana

Cabernet Franc di Vignamaggio

Vitigno: Cabernet Franc

Resa per ettaro in uva: 4.500 kg

Tempo di macerazione: 17 giorni

Vinificazione: 18-24 mesi in barriques

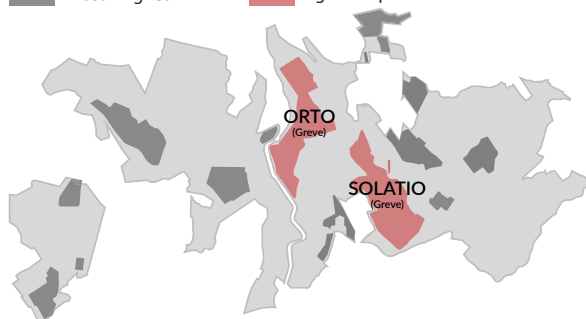
Affinamento in bottiglia (minimo): 8 mesi

Bottiglie prodotte: 6.000

Colore porpora dalle sfumature viola e lampi rubino. Un profilo aromatico complesso, ricco e definitivo, dove spicca la buona intensità del frutto con sentori di mirtilli, ribes maturi e lamponi, misti a note di erbe aromatiche e a una vena di peperone dolce, tipico del varietale. Al palato è elegante con sentori di frutto e spezie. Il corpo è scolpito dal tannino suadente, teso e composto, il finale è persistente.

■ I nostri vigneti

■ Vigneti di provenienza



Grape varietal: Cabernet Franc

Yield per hectare of grapes: 4.500 kg

Period of maceration: 17 days

Vinification: 18-24 months in barriques

Bottle refinement (minimum): 8 months

Bottles produced: 6.000

Purple with shades of violet and streaks of ruby. A complex aromatic profile typical of this varietal, rich and defined, with a good intensity of fruit with blueberries, ripe red currants and raspberries, hints of aromatic herbs and a hint of sweet pepper. On the palate, it is elegant with hints of fruit and spices; the structure is sculpted by a smooth tannin, tight and composed, with a lasting finish.

