

# Cabernet Franc Di Vignamaggio

Igt Toscana

## *Elegante, intenso e complesso*

Strutturato ed elegante, dotato di un bouquet seducente addolcito dalle note del peperone, questo vino viene prodotto con uve provenienti da viti di oltre 40 anni, riscoperte per caso negli anni '90 nei vigneti Solatio. Viene affinato in barriques di rovere francese per poi proseguire con un lungo affinamento in bottiglia.

### VITIGNO

Cabernet Franc

### ZONA DI PRODUZIONE

Greve in Chianti

### VIGNETI

Solatio, Orto e Petriolo

### TERRENI

Solatio è una zona caratterizzata da terreni poco fertili e sassosi, tendenzialmente argillosi. Proprio in questo vigneto, nel 1990, sono stati riscoperti i ceppi degli anni '60 che hanno poi dato origine al Cabernet Franc di Vignamaggio.

### RESA PER ETTARO

35 hl/Ha

### VENDEMMIA

La raccolta delle uve avviene completamente a mano, con una rigorosa selezione dei grappoli, nella seconda metà di Settembre.



### VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono immerse in piccoli serbatoi di acciaio da 50 hl, dove rimangono per 15 giorni. Dopo la svinatura, il vino viene travasato e avviato alla fermentazione malolattica.

### AFFINAMENTO

Il vino già ricco e profumato, incontra il legno della barrique di rovere francese, dove rimane per 18-24 mesi. L'affinamento prosegue poi in bottiglia per almeno altri 8 mesi.

**GRADAZIONE** 14 -14,5% Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18-20°C

**FORMATI** 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 6000 ml

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 6.000

### PREMI E RATINGS

Annata 2017

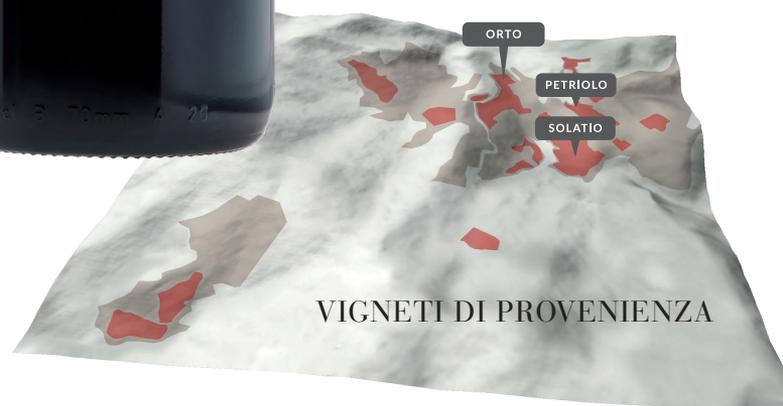
Vinous.....94

Doctor Wine.....93

Annata 2018

James Suckling.....93

Wine Advocate .....93



VIGNETI DI PROVENIENZA

■ VIGNETI  
■ PROPRIETÀ