

CiFRA 2023

● Denominazione	COSTA TOSCANA Rosso Indicazione Geografica Protetta
● Varietà	Cabernet Franc 100%
● Certificazioni	BIOLOGICO con BioAgriCert BIODINAMICO con Demeter
● Dettaglio vigneti	Riparbella Cabernet Franc Altitudine 220-250 mt. Sistema di allevamento a Guyot Densità 8400 viti/ha
● Età delle viti	21 anni
● Resa	30 qli/ha
● Composizione del suolo	Terreno argilloso, salino, con importante presenza di scheletro di origine calcarea.
● Vendemmia	Le uve sono state selezionate nel vigneto e raccolte manualmente in piccole cassette nella prima decade di settembre.
● Vinificazione	E' realizzato esclusivamente con uve Cabernet Franc, coltivate nei vigneti della zona di Riparbella. L'accurata selezione delle bacche è seguita da fermentazione spontanea in contenitori di cemento. Affinamento e invecchiamento in bottiglia sono eseguiti senza chiarifiche e filtrazioni. Il risultato è un vino naturale che unisce eleganza, genuinità e profumi intensi ed avvolgenti.
● Dati analitici	alcol 14 %, acidità totale 5,2 g/l
● Abbinamenti	Affettati e Salumi, pasta al sugo di carne, risotto con carne, carni lesse.



Rosso rubino intenso. Al naso, note di frutti di bosco scuri maturi come ciliegia e cassis, oltre a aromi erbacei di lavanda e un tocco di muschio. Un Cabernet Franc elegante con un carattere inconfondibile, bella freschezza, potenza e tannini vellutati.

DUEMANI
COSTA TOSCANA