

DUEMANI 2017



- Denominazione COSTA TOSCANA Rosso
Indicazione Geografica Protetta
- Varietà Cabernet Franc 100%
- Certificazioni BIOLOGICO con BioAgriCert
BIODINAMICO con Demeter
- Dettaglio vigneti Riparbella Vigna Alta e Vigna di Mezzo
Altitudine 220-250 mt.
Sistema di allevamento a Guyot
Densità 8400 viti/ha
- Età delle viti 16 anni
- Resa 800gr./pianta
- Terreno Argilloso, salino e con importante presenza di scheletro di origine calcarea.
- Vendemmia Terminata entro la metà di Settembre. Le uve vengono selezionate nel vigneto e raccolte manualmente in piccole cassette da 15 kg. Sono diraspate delicatamente per ottenere acini interi e ulteriormente selezionate a mano sul tavolo di cernita.
- Vinificazione La fermentazione è spontanea in tini troncoconici di rovere a temperatura controllata, segue una macerazione sulle bucce per circa 20 giorni con brevi rimontaggi. L'affinamento è iniziato a Dicembre 2017 ed il vino è rimasto 20 mesi in barrique di rovere francese da 225/228 lt., 80% di legno nuovo e 20% di primo passaggio. Non subisce chiarifica né filtrazione.
- Imbottigliamento 1 Luglio 2019
- Produzione 4000 bt. 0.75 lt. - 12 bt. 1.5 lt. - 12 bt. 3 lt. - 3 bt. 6 lt.
- Alcool 14%
- Temperatura di servizio 15-17 °C

Note di degustazione

Il Cabernet Franc Duemani del 2017 è un vino intenso e di concentrazione, mitigato da una grande freschezza. Insieme alle piacevoli note di spezie e frutti di bosco, ha tutto lo spessore e la ricchezza che potresti aspettarti da un Cabernet Franc di questa annata. Diretto ed energetico. Meglio conservare e bere dal 2022.

JAMES SUCKLING.COM

97/100

Robert Parker
WINE ADVOCATE

95/100

DUEMANI
C O S T A T O S C A N A

— www.duemani.eu —