

7 PODERESETTE

PODERE SETTE TOSCANA I.G.T. IL SETTE



VITIGNI
100% Cabernet Franc.

VIGNETI
Poderino e Sondraie.

ESPOSIZIONE
Est -Ovest.

TIPOLOGIA SUOLO
Suolo sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO
5.600 piante/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve fermentano in acciaio per 8/10 giorni. Durante la fermentazione vengono praticati dei leggeri rimontaggi più volte al giorno per avere un'estrazione controllata e delicata delle componenti aromatiche e fenoliche. Il mosto ottenuto finita anche la fermentazione malolattica viene affinato per il 50% in vasche acciaio e per il 50% in barrique di rovere di secondo e terzo passaggio. L'affinamento dura dai 6 agli 8 mesi dopodiché il vino viene assemblato e imbottigliato dopo una leggera filtrazione.

NOTE DEGUSTATIVE

Color rosso rubino vivo. Al naso i sentori di frutta rossa si mescolano a delicate note floreali e leggere note speziate che ritroviamo al sorso donando sensazioni di freschezza e grande piacevolezza.