



**PODERESETTE**

PODERE SETTE

## TOSCANA I.G.T. IL SETTE



**VITIGNI**

100% Cabernet Franc.

**VIGNETI**

Poderino e Sondaie.

**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.