



GOLD LABEL

CABERNET FRANC 2015



L'occhio viene subito invitato da un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si percepiscono le tipiche note fruttate e balsamiche varietali. L'olfatto si apre caldo ed avvolgente: la componente fruttata si integra delicatamente con quella speziata e balsamica. Spiccano inoltre nel quadro olfattivo note boisé.

Al gusto predominano frutta rossa matura e spezie come il pepe nero, che accompagnate a delicate note floreali definiscono la struttura complessa di questo importante vino rosso. Il palato è suadente, dolce e avvolgente grazie alla presenza di tannini pronti, spessi e setosi sviluppatasi durante i sedici mesi di affinamento in botte.

L'ottimo equilibrio fra la componente fruttata e l'acidità del vino contribuisce ad una persistenza gustativa lunga e piacevole che lo rende adatto anche a lunghi invecchiamenti.

N.B.: La scelta di utilizzo del tappo Diam garantisce l'assenza di difetti nel vino.



Denominazione:
DOC Maremma Toscana

Tipologia di terreno:
Calcareo-argilloso

Vitigni:
100% Cabernet Franc

Sistema di allevamento:
Guyot

Sesto d'impianto:
2,20 m x 0,78 m

Densità d'impianto:
5.800 piante/ha

Anno d'impianto:
2011

Lavorazione in vigna ed in cantina:

Manuale, conforme alle normative sul biologico

Selezione delle uve:
In vigna con raccolta manuale in cassette

Fermentazione:
In vasche di cemento a temperatura controllata con fermentazione spontanea

Affinamento:
16 mesi in barriques di rovere francesi; successivamente almeno 12 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica:
14,5%

Produzione annuale:
Circa 2.500 bottiglie

Podere La Pace
Località Vivoli - Massa Marittima
58024 (GR) Italy

www.poderelapace.com

fb.com/poderelapace

info@poderelapace.com