



# LA PACE CABERNET FRANC 2016



L'occhio viene subito invitato da uno sfavillante rosso intenso. Nel quadro olfattivo risalta la componente speziata composta da pepe nero, cardamomo, accenni di chiodi di garofano; questa si adagia con grazia su un fondo di matura frutta fresca adornato da note boisé.

Frutta rossa matura e spezie, accompagnate a delicate note floreali, predominano anche al gusto; definiscono una struttura complessa, mantenendo però un ottimo equilibrio fra la componente fruttata e l'acidità. Il palato è lungo, fresco e intenso, con tannini fitti e setosi che s'integrano perfettamente nella matrice del vino. L'esito di tale sinfonia è un vino di grande eleganza gustativa e potenza adatto a lunghi invecchiamenti, perfetta incarnazione di un Cabernet Franc della costa toscana.

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

#### Denominazione:

DOC Maremma Toscana  
Cabernet

#### 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 barrique da 225 L ed in un tino da 20 hL, entrambi di rovere francese; in seguito 12 mesi in bottiglia

#### Gradazione alcolica:

14,5%

#### Podere La Pace

Località Vivoli - Massa Marittima  
58024 (GR) Italy

[www.poderelapace.com](http://www.poderelapace.com)

[fb.com/poderelapace](https://www.facebook.com/poderelapace)

[info@poderelapace.com](mailto:info@poderelapace.com)