

I MANDORLI CABERNET FRANC 2018



Località: Belvedere di Suvereto

Regione: Toscana (di fronte all'Isola d'Elba, Isola di Montecristo e Corsica)

Varietà: 100% Cabernet Franc Suolo: argilloso, ricco di scheletro fine, ricco di scisto, marna, arenaria e roccia madre.

Altitudine: 300 mt slm

Sistema di allevamento: Guyot

Età delle viti: 18 anni

Vendemmia: manuale, scelta solo delle uve più mature

Metodo di lavorazione del suolo:

praticiamo un'agricoltura rispettosa di tipo biologico e aggiungiamo preparati biodinamici al terreno e alle viti. (500 e 501). Questo approccio aiuta la struttura del suolo creando comunicazione tra la parte più profonda e quella superficiale di questo. Le radici giocano un ruolo fondamentale in questo scambio, più sono capillari più assimilano parti minerali grazie alla capacità di legarsi a micorizze e batteri resi vitali da questo tipo di lavorazione. Usiamo propoli, equiseto, rame e zolfo in quantità necessarie, dipende dalla vendemmia. Inerbimento spontaneo con sovesci a filari alterni di favino, trifoglio, orzo, veccia, rafano.

Fermentazione: questo Cru di Cabernet Franc proviene dal vecchio vigneto ed è il risultato di anni di ricerca e sperimentazione sull'espressione del nostro terreno.

La fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica iniziano spontaneamente.

Si procede in mastelle aperte da 10 quintali e in parte in vasca con macerazione sulle bucce per circa un mese.

Affinamento: per 12 mesi in botte da 16hl per poi finirlo in cemento vetrificato per circa 6 mesi. Successivamente riposa in bottiglia per 8 mesi

Bottiglie prodotte: 1300