

# CABERNET FRANC

---



**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:** 19 anni

**Vendemmia:** manuale

**Metodo di lavorazione del suolo:** gestione biologica con colture di copertura e preparati biodinamici al suolo e alla vite (500 e 501).

Questo approccio aiuta la struttura del suolo, favorendo lo scambio tra la parte più profonda del suolo e la parte più superficiale. Le radici giocano un ruolo fondamentale in questo scambio: più sono capillari, più toccheranno porzioni minerali del terreno. Usiamo propoli, equisetolo, rame e zolfo nelle quantità necessarie, a seconda dell'annata.

**Vinificazione e affinamento:**

Questo Cru di Cabernet Franc proviene dal vecchio vigneto ed è il risultato di anni di ricerca e sperimentazione sull'espressione del nostro territorio. La fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica iniziano spontaneamente in mastelle aperte da 10 quintali con rimontaggio e follatura manuale. Una parte della massa sosta sulle sue bucce a cappello sommerso anche dopo la fermentazione in tino di cemento, per poi essere svinata dopo due mesi.

Per 12 mesi l'affinamento avviene per una parte in botte di legno da 750 lt, per una seconda parte in anfora Tava da 320 L. Le due parti vengono nuovamente assemblate e affinate in cemento vetrificato per 6 mesi e successivamente riposa in bottiglia per almeno 8 mesi.

Questo vino viene prodotto solo nelle migliori annate.