

Cabernet Franc Toscana

Il vino

Pochi filari di Cabernet Franc impiantati nel 1999 su di un terreno sassoso esposto ad est ci danno questa piccolissima produzione che pur presentando tutte le caratteristiche del vitigno di origine, esprime fedelmente i caratteri del territorio.

Caratteristiche

Cabernet Franc Toscana i.g.t.

Vitigno: Cabernet Franc

Vigneto: Vigna di sotto – Casavecchia

Terreno: argillo-calcareo, ricco in galestro con abbondante scheletro pietroso

Altitudine ed esposizione: 400 mt. s.l.m.; Est

Densità media: 5.000 ceppi per ha

Forma di allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: raccolto intorno alla metà di ottobre fermenta con lieviti indigeni e rimane in macerazione per più di 25 giorni

Maturazione: in barriques da 300 lt per almeno un anno; si affina in bottiglia per almeno 6 mesi

Produzione media: 500 bottiglie



BUONDONNO

Azienda Agricola BUONDONNO:

Casavecchia alla Piazza di Gabriele Buondonno Loc. La Piazza, 37- 53011 Castellina in Chianti (Siena)

www.buondonno.com