



Piaggia

di VANNUCCI SILVIA



Poggio de' Colli IGT Toscana

VITICOLTURA

SUOLO	Medio impasto con argilla e galestro
ALTITUDINE	250 metri s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA PER ETTARO	5000 kg. d'uva
DENSITÀ D'IMPIANTO	6250 Viti/ettaro

VINO

COLORE

Rosso rubino intenso e profondo con riflessi violacei.

PROFUMO

Profumi di lampone, mora di rovo, spezie orientali, caffè e liquirizia.

SAPORE

Bocca molto elegante con tannino setoso e grasso, il finale è piacevolmente morbido e pulito.

UVAGGIO

100% Cabernet Franc.

TECNICHE PRODUTTIVE

VINIFICAZIONE

Le uve attentamente selezionate nelle particelle migliori del vigneto, sono vinificate, utilizzando i propri lieviti naturali, in contenitori di legno aperti dove vengono effettuate solo follature manuali per poter avere una estrazione ottimale delle sostanze contenute nelle uve. Il contatto con le bucce si protrae per circa 2 settimane.

MATURAZIONE

La fermentazione malolattica viene condotta in barriques di rovere francese dalle quali il vino viene travasato periodicamente per favorirne l'illimpidimento e la preparazione per la messa in bottiglia, questa avviene, senza alcun tipo di filtrazione e chiarifica per poter mantenere integre le caratteristiche organolettiche peculiari.

AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso e profondo con riflessi violacei. Eleganza aromatica nei sentori balsamici e di menta, frutto di bosco e note affumicate a chiudere. Corposo e morbido, in equilibrio grazie a un patrimonio tannico di ottima finezza. Finale di lunga durata, carnoso e masticabile. Accompagna piatti importanti della tradizione gastronomica italiana, carni rosse e cacciagione.