

— TOSCANA ROSSO IGT

## CABERNET FRANC

*Il Cabernet delle zone marine*

È sempre più diffuso nelle zone con una influenza marina e oceanica; è quello che sta succedendo a Bordeaux ma anche nella Loira (vera area di origine di questo vitigno) oltre che in alcune aree del Nord America come Long Island. **Il Cabernet Franc è ormai da ritenersi il vitigno emergente della Costa Toscana. Un vitigno che sa essere ricco e concentrato nelle zone più calde e più prossime al mare ma anche elegante e leggero come nelle zone più fresche e su suoli acidi come quelli di Montebamboli.** È proprio in questo areale che nasce un Cabernet Franc mediterraneo, ricco dei suoi caratteri primari di frutta rossa (ribes, lampone, e fragoline selvatiche), unitamente alla componente vegetale (salvia, tè verde) che lo rende vivace e dinamico grazie a un tannino croccante e un finale cioccolatoso ma fresco grazie a quella unica e distintiva sensazione di graffite. Balsamicità e frutta vanno a braccetto in questo vino.

### VITIGNI

Cabernet Franc 100%

### SISTEMI DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato con 7.500 ceppi per ettaro

### VIGNA

Nasce dalla selezione di due vigneti, uno esposto a sud, di 21 anni di età, e uno esposto a ovest di 10 anni di età

### PERIODO DI VENDEMMIA

La vendemmia avviene nella seconda decade di settembre attraverso la raccolta manuale con accurata selezione dei grappoli e selezione ottica degli acini

### VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia manuale e una prima selezione dei grappoli in campo, le uve vengono mantenute per una notte in cella frigorifera a 5 °C. Segue la diraspatura e la selezione ottica. Gli acini interi vengono trasferiti nei tini per gravità. Una parte delle uve, quelle migliori e più mature, non vengono diraspate (15%) ma vengono introdotte per prime nel serbatoio di fermentazione a grappolo intero. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox da 7,5 tonnellate, a una temperatura compresa tra 22 °C e 26 °C. L'estrazione è estremamente delicata, ottenuta tramite brevissimi rimontaggi giornalieri. Al termine della fermentazione alcolica, il vino rimane a contatto con le bucce per 20 giorni di macerazione a caldo, favorendo la polimerizzazione dei tannini.

### AFFINAMENTO

Il 50% del vino affina per 10 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio. Il restante 50% matura in vasche di cemento. Dopo l'assemblaggio, l'intera massa sosta per ulteriori 4 mesi in cemento, prima dell'imbottigliamento. Seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

### PROFILO SENSORIALE

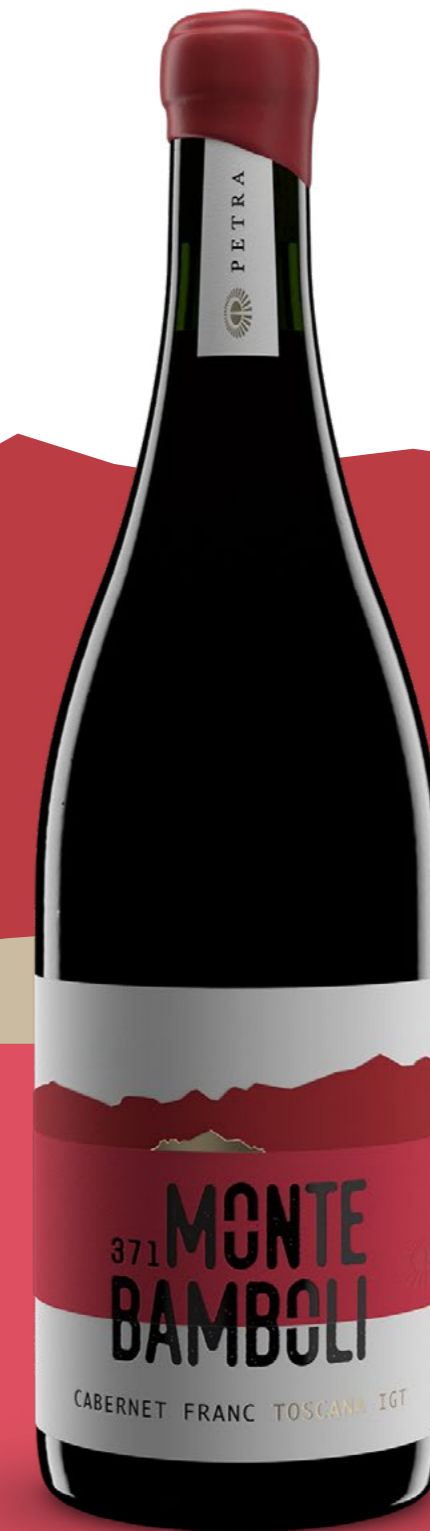
Montebamboli Cabernet Franc offre una visione eterea, leggera e succosa di questo vitigno sulla Costa Toscana. Un vino intenso e longilineo, nel quale l'uso parziale del legno aiuta a confinarlo e a esaltare la sua naturale energia e dinamicità.

**COLORE:** rosso rubino brillante

**PROFUMO:** sentori di ribes e fragoline di bosco si uniscono a sentori di china e pepe bianco.

È un naso complesso e armonico in cui si percepiscono anche piacevoli sensazioni di cacao e graffite.

**SAPORE:** è un vino agile e fresco in cui il tannino croccante e il finale fresco e agile regalano al vitigno una dinamica bevibilità.



## MONTEBAMBOLI

*La Costa Toscana dall'alto*

I vigneti di Montebamboli si trovano all'interno di uno dei parchi più suggestivi della Costa Toscana, nell'area collinare delle Colline Metallifere. Questo parco naturale, esteso su circa 7.000 ettari, è caratterizzato dalla macchia mediterranea, ricca di lecci e querce da sughero, oltre a ginestre e corbezzoli (*Arbutus unedo*). L'area si affaccia sulla Val di Cornia ed è situata a soli 10 km dalla costa tirrenica. Zona particolarmente ventilata, con una piovosità media annua di circa 700 mm, che regala un microclima fresco e unico: un vero gioiello per la produzione di vini eleganti e di grande finezza. I vini si distinguono per un bouquet di straordinaria complessità, ricco di note di macchia mediterranea e piccoli frutti rossi e neri, e per un palato finemente tessuto, carnoso, con un finale intenso, sapido e ferroso.