

ANGIOLINI

DENOMINAZIONE

Toscana IGT

UVAGGIO

100% Cabernet Sauvignon

VIGNA

Casaccia e Poggione

TERRENO

Medio impasto e ricca presenza di scheletro

ALTITUDINE

290 metri slm

RESA PER ETTARO

40 quintali

ETA DELLE VIGNE

20/25 anni

VENDEMMIA

Manuale, metà di ottobre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e lievemente pigiate in carati di rovere aperti. Successivamente inizia la fermentazione che avverrà intorno ai 25/28°C. In questo periodo fermentativo vengono effettuate manualmente le follature per estrarre nel modo più morbido possibile gli aromi colore e tannini delle pregiate uve. Dopo circa 10 giorni avviene la svinatura e al termine della fermentazione e il vino viene travasato per separare le fecce più pesanti e rimesso in barriques chiuse di rovere francese di media tostatura, sulle sue fecce fini, dove svolgerà la fermentazione malolattica.

MATURAZIONE

Qui rimarrà per 24 mesi e verrà rimescolato con batonnage 1 volta a settimana. Prima della commercializzazione affina 1 anno in bottiglia.



Fattoria La Torre

