

**TF**LA CASACCIA  
DI FRANCESCHI**SAN LEOPOLDO I.G.T.**Uvaggio  
100% Merlot**Zona di produzione**  
Le Spinaie, comune di Cinigiano (GR).

### Vigneto

è stato impiantato nel 2013, con un sesto d'impianto di cm270x100 con 3700 viti ad ettaro. Sistema di allevamento doppio capovolto (guyot modificato). Altitudine 340 metri sul livello del mare.

### Suolo

Geologicamente i terreni appartengono al Cretacico (formazione geologica molto antica) caratterizzata da argilliti e calcari fini e marnosi, spesso intercalati tra loro. Questi, spesso definiti galestri, hanno una buona tessitura, con scheletro, che permette un buon drenaggio ed ottimo sviluppo dell'apparato radicale. Insieme ad altri terreni più argillo-sabbiosi che come scheletro hanno ciottoli. Ambedue i tipi danno risultati diversi sui vini ma comunque incidono in maniera ottimale sulla qualità del vino.

### Esposizione

Con un'esposizione nord-sud a causa pendenza dei terreni, il vigneto e' situato sulle pendici del Monte Amiata, affacciandosi sulla Maremma, con un'escursione termica notte/giorno importante e una ventilazione che mantiene sani i grappoli ed una piovosità media, che aiuta a portare a maturazione ottimale le uve senza incorrere in stress idrici.

### Vendemmia

Ad ottobre effettuiamo una vendemmia manuale ed in seguito in cantina avviene una selezione degli acini su tappeto con selettore ottico.

### Vinificazione

Vinificazione in cisterne termocondizionate da 50 e 70 ettolitri, con utilizzo del metodo 'cappello sommerso', a seguire fermentazione malolattica sempre in inox ed a temperature controllate. Invecchiamento in tonneau e barriques di rovere americano e a seguire 6 mesi di affinamento in bottiglia.

### Formati

0.75L 1.5L 3L

**2019**