

TFLA CASACCIA
DI FRANCESCHI**SAN LEOPOLDO I.G.T.****Uvaggio**

Cabernet sauvignon - Merlot

Zona di produzione

Le Spinaie, comune di Cinigiano (GR).



Vigneti

Impiantati nel 2008 e successivamente sovrinnestati a Cabernet Sauvignon. Il sesto di impianto è di cm270x100 con 3700 viti ad ettaro. Sistema di allevamento doppio capovolto.

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