

## COSTA TOSCANA IGT CABERNET FRANC IL DEBBIO 2020



Il Debbio Cabernet Franc Costa Toscana nasce da una selezione di uve Cabernet Franc coltivate lungo la Costa Toscana in uno degli scenari più belli e ideali per la coltivazione di questa nobile varietà che ha trovato in questo angolo di Toscana la sua terra di elezione. La scelta delle uve destinate a Il Debbio avviene attraverso l'accurata selezione nel vigneto dei grappoli migliori e successivamente attraverso la vinificazione separata delle parcelle più idonee secondo l'andamento climatico dell'annata, ne nasce un vino elegante, dal forte carattere varietale e dal timbro minerale, un vino dal carattere fresco e dinamico, capace di interpretare il Cabernet Franc della Costa Toscana in chiave moderna e attuale.

**Andamento climatico annata 2020:** l'annata 2020 è iniziata con un inverno mite e qualche occasionale pioggia, un improvviso ritorno di freddo a fine marzo ed episodi di gelate primaverili hanno caratterizzato il clima della Costa Toscana senza causare tuttavia problemi al Cabernet Franc che ancora non aveva germogliato. Le temperature sono poi cresciute a metà aprile continuando a mantenersi ottimali durante la primavera e favorendo la fioritura e l'allegagione alla fine di maggio e prima metà di giugno. L'estate calda e asciutta, con temperature ottimali nel periodo di settembre ha consentito la raccolta di uve perfettamente sane.

**Denominazione:** Costa Toscana IGT Cabernet Franc

**Varietà:** Cabernet Franc 100%

**Età delle viti:** circa 30 anni

**Altitudine:** 100-120 m s.l.m.

**Epoca di vendemmia:** 18 settembre 2020

**Resa per pianta:** media di circa 800 grammi a pianta

**Fermentazione:** spontanea, condotta da lieviti naturalmente presenti sulle uve

**Vinificazione:** le uve raccolte manualmente sono state vinificate in piccoli contenitori aperti in presenza di circa il 30% di grappoli interi, il contatto con le bucce è stato di 15 giorni con follature giornaliere.

**Affinamento:** 58% del vino è affinato in anfora di cocciopesto per 10 mesi mentre il restante 42% in contenitori di legno per 10 mesi.

**Imbottigliamento:** 1 settembre 2021

**Bottiglie prodotte:** 2315 bottiglie da 0,750 ml

