

COSTA TOSCANA IGT CABERNET FRANC LIMITE 2019



Limite Cabernet Franc Costa Toscana nasce dalla migliore selezione delle uve Cabernet Franc coltivate lungo la Costa Toscana in uno degli scenari più belli e idonei 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 Limite avviene sempre 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, di carattere e dalla forte identità varietale, un grande vino mediterraneo ma dal carattere fresco e dinamico, capace di interpretare il Cabernet Franc della Costa Toscana in tutta la sua energia, forza e carattere.

Andamento climatico annata 2019: l'annata 2019 si è contraddistinta per un inverno freddo ed una primavera mite fino a luglio. L'inizio del ciclo vegetativo è stato leggermente ritardato ma successivamente le piante hanno recuperato grazie alle temperature estive calde e al clima asciutto. Il caldo asciutto ha favorito la formazione di grappoli spargoli e perfettamente sani e in equilibrio con un ottimo contenuto in acidità e zuccheri che lascia ben sperare per l'evoluzione futura dei vini di questa annata.

Denominazione: Costa Toscana IGT Cabernet Franc

Varietà: Cabernet Franc 100%

Eta' delle viti: circa 30 anni

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

Epoca di vendemmia: 18 settembre 2019

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 16 giorni con follature giornaliere.

Affinamento: circa 10 mesi in contenitori di legno nuovo.

Imbottigliamento: 4 settembre 2020

Bottiglie prodotte: 2035 bottiglie da 0,750 ml

