

## COSTA TOSCANA IGT CABERNET FRANC IL DEBBIO 2021



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 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 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 2021:** l'annata 2021 lungo la Costa Toscana, nel comune di Castagneto Carducci, ha avuto un inizio caratterizzato da abbondanti piogge nel periodo invernale, successivamente è stata caratterizzata da un prolungato periodo di assenza di piogge da metà giugno fino a settembre. Tuttavia, a differenza delle annate 2003 e 2017, caratterizzate da inverni e primavere asciutte, l'inverno 2021 è stato particolarmente piovoso ed ha contribuito ad aumentare notevolmente le riserve idriche fornendo alle viti il giusto apporto idrico per tutta la fase produttiva.

La primavera è stata tendenzialmente fresca e questo ha favorito un leggero ritardo del germogliamento e la successiva fioritura. Con la mancanza di piogge estive non si sono tuttavia registrate temperature eccessive e questo ha consentito una maturazione lenta e regolare delle uve con livelli di sanità eccellenti ed ottima maturazione fenolica.

**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:** 22 settembre 2021

**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 12 giorni con follature giornaliere.

**Affinamento:** 50% del vino è affinato in anfora di cocciopesto per 10 mesi mentre il restante 50% in contenitori di legno per 10 mesi.

**Imbottigliamento:** 3 Settembre 2022

**Bottiglie prodotte:** 5.280 bottiglie da 0,750 ml + 30 Magnum da 1,5 litri

