



COSTA TOSCANA IGT CABERNET FRANC LIMITE 2021



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 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: 24 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 14 giorni con follature giornaliere.

Affinamento: circa 10 mesi in contenitori di legno nuovo.

Imbottigliamento: 3 settembre 2022

Bottiglie prodotte: 2.800 bottiglie da 0,750 ml + 60 Magnum da 1,5 litri + 15 Jeroboam da 3 litri + 5 Rehoboam da 5 l

