



Villanoviana

IGT Toscana

Varietà: Cabernet Franc 100%

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vinificazione: dalla raccolta dell'uva selezionata manualmente, acino per acino, inizia il percorso di vinificazione con una macerazione pre-fermentativa senza pigiatura con fermentazione alcolica sulle bucce a temperatura controllata di 25°. L'affinamento continua poi in botti di barrique francesi dove il vino riposa per 18 mesi, per poi concludere il processo in bottiglia per 12 mesi prima dell'immissione nel mercato.

Maturazione ed affinamento: L'affinamento continua poi in botti di barrique francesi dove il vino riposa per 18 mesi, per poi concludere il processo in bottiglia per 12 mesi prima dell'immissione nel mercato.