



Villanoviana

IGT Toscana Rosso

Zona di produzione: Bolgheri, Castagneto Carducci (LI).

Esposizione: Sud/Ovest; 30-50 m s.l.m.

Tipologia dei terreni: prevalenza di argilla di medio impasto con componenti di sabbia e limo.

Varietà: Cabernet Franc 100%

Caratteristiche produttive: la densità di impianto è di circa 6000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 80 quintali di uva.

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°.

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

Caratteristiche organolettiche: dal colore rubino, che si presenta al palato con tutta la sua inconfondibile carica balsamica e una soffice persistenza, equilibrata da note erbacee fresche.

Abbinamenti gastronomici: da abbinare a piatti strutturati e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C