

# TENUTA *di* CANNETO



## **CABERNET FRANC 2010** PODERE CORNIALE

### **UVAGGIO**

Cabernet Franc

### **ESPOSIZIONE**

Ovest

### **EPOCA DI VENDEMMIA**

Metà Settembre

### **DENSITÀ DI IMPIANTO O ALLEVAMENTO**

6000 ceppi/HA, allevati a cordone speronato

### **RESA PER ETTARO**

50 q.li/HA

### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

dopo un'accurata selezione le uve, raccolte a mano, vengono diraspate e pigiate molto delicatamente. La fermentazione avviene in botti di rovere francese per un periodo di circa 15 giorni, durante il quale vengono effettuati rimontaggi e follature in modo da ottimizzare l'estrazione. Dopo la svinatura il vino affina in barriques per un periodo di 12 mesi dove completa la fermentazione malolattica.

### **ALCOL**

14 %

### **ACIDITÀ TOTALE**

5.10 GR/L

### **BOTTIGLIE PRODOTTE**

3.000

#### **Canneto di Monteverdi Marittimo**

Monteverdi Marittimo - Pisa - Italy

T. +39 0565 784280 F. +39 0565 784280

Mobile +39 347 5560843 / +39 339 4467778

[www.tenutacanneto.com](http://www.tenutacanneto.com) [info@tenutacanneto.com](mailto:info@tenutacanneto.com)