

*Le Falene*

**LE FALENE CABERNET FRANC  
I.G.T. TOSCANA**



**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune di Scarlino (GR)

**VITIGNO:** Cabernet Franc

**TERRENO:** argillo-sabbioso con buona presenza di ghiaia e ciottoli

**CLIMA:** marittimo mediterraneo, con inverni miti e relativamente piovosi ed estati calde e asciutte, mitigate dalle brezze marine provenienti dal vicino Golfo di Follonica

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**MODALITA' DI RACCOLTA:** manuale, in cassette

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** dopo la raccolta manuale in cassette, le uve vengono diraspate e lasciate integre. La fermentazione avviene alla temperatura di 27°C e la macerazione dura circa 25/30 giorni. La FML ha luogo in barrique di rovere francese da 225 lt nelle quali, poi, il vino affina per altri 24 mesi, per poi essere imbottigliato senza filtrazione

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5% vol

**NOTE DEGUSTATIVE:** al colore, si presenta rosso rubino intenso con riflessi granata. Il bouquet è intenso e armonioso, di piccoli frutti neri e rossi, erbe aromatiche e grafite. Al gusto è complesso, strutturato e molto persistente. Tannini fini ed eleganti, fresco ed equilibrato

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO:** 20 anni

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

**FORMATO:** 0.750ml