

Le Falene

**LE FALENE ROSSO
I.G.T. TOSCANA**



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Scarlino (GR)

VITIGNO: Cabernet Franc e Syrah

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: all'arrivo in cantina, le uve vengono diraspate e lasciate integre. Ciascuna varietà fermenta separatamente alla temperatura di 27°C e la macerazione dura circa 25/30 giorni. La fermentazione alcolica e la FML avvengono in cemento, mentre la maturazione avviene in barrique di rovere francese da 225 lt per 12 mesi. Un successivo pre-affinamento in cemento precede l'imbottigliamento, effettuato senza filtrazione

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso rubino intenso. Il bouquet è avvolgente e armonico, di piccoli frutti neri e rossi, note speziate di pepe nero, chiodi di garofano e pietra focaia. Al gusto ha buona complessità, struttura e persistenza. Tannini fini ed eleganti, accompagnati da freschezza ed equilibrio

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 10-15 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

FORMATO: 0.750ml - 1500ml