



## FRANCESCA ROMANA

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

Vitigno:	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Tipologia del terreno:	Sabbie calcaree molto drenanti e ben esposte.
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5.000 viti per Ettaro
Resa in uva:	65,00 ql/ha
Vendemmia:	Fine settembre.
Pigiatura:	Diraspatura con parziale rottura degli acini.
Fermentazione:	In acciaio inox a temperatura controllata.
Temperatura:	28° - 30°C
Durata:	15 giorni
Macerazione sulle bucce:	Durante la fermentazione alcolica.
Fermentazione malolattica:	Svolta naturalmente in acciaio.
Affinamento:	18 mesi in legno piccolo di rovere francese neutral.
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato.
Olfatto:	Sentori di spezie e note di frutta rossa matura.
Sapore:	Avvolgente, caldo, pieno e ricco di note speziate, di lunga persistenza con tannini vellutati e maturi.
Gastronomia:	Indicato per carni alla brace, tra cui spicca la varietà Chianina, si coniuga bene con preparazioni allo spiedo e alla brace. Particolarmente adatto a zuppe, arrostiti e piatti di cacciagione.
Temperatura iniziale di servizio:	16° -17°C

TERENZI

VITICOLTORI IN SCANSANO

