



Toscana I.G.T. Vendemmia 2015 “FORNACE”

Annata: Un annata classica, che coniuga eleganza bevibilità e struttura. Inverno mite, con pochi giorni con temperature minime inferiori a zero gradi. Le abbondanti frequenti piogge hanno creato un'ottima riserva idrica per i mesi estivi. Primavera regolare, mentre i mesi estivi sono stati decisamente caldi. Nel mese di Luglio in città sono state registrate temperature sopra i 40 gradi. Anche agosto è stato caldo e con rarissime precipitazioni. Nonostante le alte temperature diurne le piante non hanno mostrato segni di stress idrico o di rallentamento delle fasi di maturazione. Settembre fresco ha poi permesso un finale di stagione ottimale garantendo uve con perfetta maturazione fenolica.

Zona di produzione:

Comune di Rufina, Selvapiana. Vigneto Fornace e piccole parcelle Vigneto Casanova.

Esposizione: ovest / nord-ovest.

Altitudine: 200 metri s.l.m.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

Tipologia del terreno: medio impasto, argillo-calcareo.

Terreni molto ricchi di scheletro, profondi e freschi.

Età dei vigneti: Primo vigneto reimpiantato a Selvapiana nel 1988/1989.

Sistema di allevamento: spalliera con potatura a cordone speronato.

Densità di impianto: 5.000 viti per ettaro.

Resa ad ettaro: Merlot: 60 quintali. Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc: 50 quintali.

Raccolta: manuale. Merlot prima settimana di Settembre. Cabernet Franc fine Settembre.

Cabernet Sauvignon primi giorni di Ottobre.

Vinificazione: In vasche di acciaio termoregolate a 28° C. Fermentazione spontanea con lieviti naturali. Frequenti rimontaggi e macerazione per circa 25 giorni.

Affinamento: 15 mesi in barriques di rovere francese di cui il 40% nuovi.

Imbottigliamento: Dicembre 2018.

Bottiglie prodotte: 3.300 bordolesi.

Dati analitici principali: Alcool: 14,5% vol. - Estratto secco 29,9 g/l - Acidità totale 5,2 g/l

Potenziale invecchiamento: 15/20 anni.