



VILLANOVIANA 2017

CABERNET FRANC IN PUREZZA

Elegante Cru dal colore rubino, che si presenta al palato con tutta la sua inconfondibile carica balsamica e una soffice persistenza, equilibrata da note erbacee fresche. Dotato di una personalità unica, un vino che incanta l'olfatto con le sue essenze di spezie e frutti rossi: ciliegia, lampone, mora e mirtillo vi guideranno all'assaggio.

Composizione

Cabernet Franc 100% - Gr. Alc. 14%

Vinificazione e affinamento

Dalla raccolta dell'uva selezionata manualmente, inizia il percorso di vinificazione con una pigiatura soffice dei grappoli e una malolattica naturale a temperatura controllata.

Macerazione e fermentazione in vasche di cemento per circa 25/30 giorni ad una temperatura controllata di 25-28°C.

L'affinamento ha luogo almeno 18 mesi in barriques di rovere francese di 1°, 2° e 3° passaggio. Dopo l'imbottigliamento il vino sosta 12 mesi prima dell'immissione nel mercato.

Terroir

Prima annata: 2016

Altitudine: 30-50 metri s.l.m.

Esposizione: sud-ovest

Vigneti: uve selezionate su una superficie vitata di 3h.

Terreno: prevalenza di argilla di medio impasto, con componenti di sabbia e limo.

Sistema allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 6000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali Uva/Ha

Produzione: limitata a 1934 bottiglie numerate