CASAFRANCA



Uvaggio: 50-70% Vitigno autoctono di Montefalco, 20-30% Sangiovese, 10-20% Cabernet Sauvignon **Altitudine**: 300/450 m a s.l.

Altitudine: 300/450 m a.s.l. Esposizione: Nord-Sud

Densità delle viti: 4,500 per ettaro **Sistema di allevamento**: cordone

speronato

Vinificazione e Invecchiamento

Resa: 70 quintali per ettaro Vendemmia: primi di Ottobre Metodo di raccolta: manuale in

cassetta

Fermentazione: tutte e tre le varietà vengono fatte fermentare separatamente per un periodo di circa 20 giorni a temperatura controllata inferiore a 25 ° C

Affinamento: il 10% della massa riposa in barrique usate per 6 mesi, mentre il restante 90% viene invecchiato in acciaio inossidabile per lo stesso tempo Bottiglia: il vino viene commercializzato dopo 3 mesi di bottiglia

Note di degustazione

Colore: rosso intenso con riflessi

violacei

Profumo: marmellata di more. Frutto rosso sotto spirito. Note balsamiche **In bocca**: tannini morbidi con eccellente

persistenza, buona acidità