



Tenace – IGT Costa Toscana Biologico certificato



Gradazione : 13,5 % vol

Uve : Cabernet Franc 100 %

Terroir: Maremma (Magliano in Toscana). A pochi chilometri dal mare con esposizione Sud e Sud-Ovest, i vigneti godono di un ideale microclima. Tanto sole, poca pioggia, ed il maestrale, che rinfresca le ore estive più calde.

Sistema di allevamento: Guyot semplice. 5500 piante per ettaro.

Produzione : Vigneti in produzione biologica quindi solo trattamenti con rame e zolfo. Lavorazione del suolo esclusivamente meccanica e manuale senza uso di diserbanti.

Vendemmia: Seconda settimana di Settembre. Manuale in cassette alle prime luci dell'alba e processate immediatamente. Accurata selezione in vigna e in cantina.

Vinificazione: Lavorazione per caduta per evitare danni alle uve. Criomacerazione per 24h.

Fermentazione lenta in vasche d' acciaio a temperatura controllata per estrarre il massimo dei profumi ed aromi.

Affinamento: 6 mesi in Barrique e Tonneaux di pregiato rovere francese. Almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Imbottigliamento : Marzo, sottovuoto con gas inerte (azoto) seguendo il calendario lunare.

Note Degustative : Limpido. Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutti rossi maturi, prugne, con leggere note speziate. Strutturato, pulito, complesso e persistente e' perfetto con piatti di carne rossa, cacciagione, salumi, e pasta con sughi saporiti. Servire a 14 -16 gradi.

Altre note : Adatto ai vegani. Bassa quantità di solfiti.

Curiosità: Il cielo stellato dell'etichetta e' un omaggio alle limpide notti stellate della campagna maremmana mentre la cometa e' tratta dalla tradizione familiare.

Il nome Tenace e' dedicato a tutti quelli che non mollano.

