



FRANCHESATO

IGT TOSCANA ROSSO – SELEZIONE DI CABERNET FRANC

Franchesato, il Cabernet Franc di Terre del Marchesato.

Vino rosso dal carattere deciso, profumi intensi e tannini ben presenti, classica espressione del Franc nel Terroir di Bolgheri.

Franchesato nasce dal desiderio di Maurizio Fuselli di arricchire la gamma dei vini mono-varietali, orgoglio della nostra produzione.

- ❖ Primo anno di produzione: 2018
- ❖ Varietà: Cabernet Franc 100%
- ❖ Sistema di allevamento: Cordone speronato singolo
- ❖ Vinificazione: in tini conici d'acciaio con lunga macerazione
- ❖ Affinamento: 18 mesi in barrique nuove di rovere francese
- ❖ Alcool: 14%
- ❖ Temperatura di servizio: 16° / 18° C
- ❖ Produzione annua: 3.000 bottiglie
- ❖ Formati: 750 ml - 1,5 lt. - 3 lt. - 6 lt.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La raccolta avviene a mano in piccole casse, i grappoli vengono selezionati prima in vigna poi sul tavolo di cernita in cantina, in seguito diraspatura e soffice pigiatura. La fermentazione alcolica avviene in tini conici d'acciaio a temperatura controllata tra 24 / 26° C per una settimana alla quale seguono la macerazione per 10 / 15 giorni essenziali ad estrarre colori, aromi e tannini.

L'affinamento si svolge in barriques nuove di rovere francese, nella barricaia a temperatura e umidità controllata per un periodo di circa 18 mesi; durante la quale avviene anche la fermentazione malo-lattica per ammorbidente i toni.

Al termine dell'affinamento il vino viene imbottigliato, dove riposa per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: limpido di colore rosso rubino intenso, denso nel bicchiere con una bella lucentezza cristallina.

Profumi: intenso e penetrante al naso, schietto e fine, presenta note di frutti rossi come fragola, ciliegia e ribes, frutti neri come la mora. Si aggiungono note vegetali e balsamiche, come foglia di peperone, erbaceo fresco, mirto e macchia mediterranea. Chiude con note speziate di pepe nero.

Sapore: strutturato e caldo, ha un ingresso caratterizzato da una piacevole freschezza e leggera sapidità. Centro bocca ampio, strutturato, con tannini ben presenti e avvolgenti. Finale lungo ed elegante.

Abbinamento ideale: spezzatino di cinghiale con contorno di spinaci - Agnello o pancetta o stinco di maiale, con contorno di verdure cotti al forno – Pecorino media stagionatura – Parmigiano 20/24 mesi – ottimo anche da meditazione.

Piatto perfetto: stinco di maiale con contorno di verdure al forno.



TERRE DEL MARCHESATO

Località Sant'Uberto 164, Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci (LI) Italia

Tel: +39 0565 749752 – Fax: +39 0565 749619

www.terredelmarchesato.com – info@terredelmarchesato.com