



AZIENDA AGRICOLA BALBI - Fattoria "Il Capitano" Srl
Via S. Martino a Quona, 2/B - 50065 Pontassieve (FI)
P.I. 02208310108 – C.F. 80000160103
tel-fax +39 055 8315600 e-mail: fattoriabalbi@gmail.com
tel. cell. +39 331 4239999 sito: www.fattoriailcapitano.com

SCHEMA TECNICA

"Voltorio" Cabernet Sauvignon IGT

Denominazione: COLLI DELLA
TOSCANA CENTRALE CABERNET
SAUVIGNON IGT

Annata: 2016

Zona di produzione: vigneti presenti
nel Comune di Pontassieve

Uve: 100% Cabernet Sauvignon

Superficie vitata conferente: ettari
totali 0,7 Ha

Tipologia del terreno: medio
impasto

Altitudine: 200 metri s.l.m.

Esposizione: nord-sud

Età dei vigneti: 21 anni

Sistema di allevamento: cordone
speronato

Densità di impianto: 4.500 ceppi/Ha

Resa in Uva: 40 q.li/ha

Resa in vino: 28 q.li/Ha

Raccolta: a mano

Epoca di vendemmia: ultima
settimana di ottobre

Vinificazione: in vasche di cemento
vetrificato, due rimontaggi al dì,

macerazione per 25 giorni

Fermentazione malolattica: spontanea

Imbottigliamento: gennaio

Potenziale di invecchiamento: circa
8 anni

Numero bottiglie prodotte: 1.000

Alcool: 14,5% vol.

Acidità totale: 5,04 g/l

Zucchero residuo: 0

NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: colore rosso rubino intenso.

Olfatto: impatto al naso imponente, sontuoso. Note di peperone verde a cui si sovrappongono quelle speziate, conferite dalla maturazione del vino in botte.

Gusto: in bocca il vino ha un'entrata decisa, asciutta, con una persistenza aromatica e di grande struttura.

PRODUZIONE

Il mosto, ottenuto dalla diraspa – pigiatura delle uve Cabernet Sauvignon dei nostri vigneti, viene vinificato a temperatura controllata in vasche di acciaio. La macerazione, della durata di 25 giorni, avviene a temperatura controllata ($T^{\circ} < 30^{\circ}C$). La fermentazione malolattica avviene in vasche di cemento vetrificato.