



AZIENDA AGRICOLA BALBI - FATTORIA IL CAPITANO Srl

Via S. Martino a Quona, 2/B - 50065 Pontassieve (FI)

Tel.cell. +39 347 1792675 Stefano Mail: cantina@fattoriailcapitano.com

Sito internet: www.fattoriailcapitano.com

SCHEDA TECNICA – CABERNET SAUVIGNON IGT “VOLTORIO”

Denominazione: COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE CABERNET SAUVIGNON IGT

Annata: 2019

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

Invecchiamento: in legno grande per almeno 12 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi

Imbottigliamento: gennaio -aprile, secondo l'annata

Potenziale di invecchiamento: circa 10 anni

Numero bottiglie prodotte: circa 1.000 bottiglie

Alcool: 14% vol.

Acidità totale: 5,00 g/l

Zucchero residuo: 0

NOTE ORGANOLETTICHE

Visive: colore rosso rubino carico e intenso.

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

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

PROCESSO DI PRODUZIONE

Il mosto, ottenuto dalla diraspa – pigiatura delle uve Cabernet Sauvignon dei nostri vigneti, viene vinificato a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato.

La macerazione, della durata di 25 giorni, avviene a temperatura controllata (T° <30°C) con giornalieri delastage di almeno un'ora.

La fermentazione malolattica avviene in vasche di cemento vetrificato.

Il Voltorio invecchia in botti di rovere per almeno 12 mesi.

Imbottigliato, affina per non meno di 6 mesi prima della commercializzazione.