



## **AZIENDA AGRICOLA BALBI - FATTORIA IL CAPITANO Srl**

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

Tel.cell.+39 331 4239999 Mail: [fattoriabalbi@gmail.com](mailto:fattoriabalbi@gmail.com)

Sito internet: [www.fattoriailcapitano.com](http://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.