

FRANC 2016

CABERNET FRANC



IN BREVE

RISERVA TRENINO DOC

Uve: Cabernet Franc 100%

Vigneto: vigneto Pivier, singola parcella nei pressi dell'abitato di Ceniga

Suolo: di carattere morenico ricco di argilla gialla e limo

Vinificazione: fermentazione spontanea in tino aperto, affinamento di 12 mesi in

tonneaux, 12 mesi in barrique e ulteriori 24 mesi in bottiglia

Produzione: 2000 bottiglie nell'annata 2016

ZONA DI PRODUZIONE

Si tratta del vigneto Pivier, del nostro omonimo vino, e si trova nei pressi dell'abitato di Ceniga, in Valle dei Laghi. Qui il Cabernet Franc si è adattato con inaspettata sensibilità sui terreni caratterizzati da importanti dotazioni di limo e argilla. La superficie coltivata a Cabernet Franc ricopre un'area di circa 5000 mq e la resa è molto bassa, circa 30 ettolitri ad ettaro.

VINIFICAZIONE

Le vendemmie, frutto di un'annata regolare e senza eccessi, si è svolta la terza settimana di settembre. Gli acini diraspatis sono stati selezionati su un banco di cernita e vinificati in due tini aperti dove il vino ha fermentato spontaneamente. Per tre volte al giorno sono state fatte delle follature manuali e la macerazione si è prolungata per un mese. Il periodo di affinamento è durato quattro anni, così suddivisi: 1 anno in tonneaux, 1 anno in barriques della tonnellerie Sylvain prodotte da querce di tre secoli e 2 anni in bottiglia.



CESCONI