CASAFRANCA

VARIETÁ UVA
50 - 70% Vitigno autoctono di Montefalco
20 - 30% Sangiovese
10 - 20% Cabernet Sauvignon

TERRENI
Tutte queste varietà sono coltivate nella nostra azienda a Montefalco, in località Selvetta per una superficie vitata di 4,60 Ha. I vigneti sono posizionati a circa 400 m slm, e poggiano su terreni ricchi di argilla, limo e una piccola percentuale di sabbia.

VENDEMMIA
a mano in cassetta 20 kg/cassetta

ANNATA 2017
70% Vitigno autoctono di Montefalco
20% Sangiovese
10% Cabernet Sauvignon

La stagione climatica è stata caratterizzata da temperature alte, sopra la media. Le piogge durante l'arco primaverile/estivo sono state scarse. Queste condizioni hanno portato ad una maturazione anticipata delle uve con una concentrazione alcolica elevata.
La resa in HL è stata di 40HL/Ha.
Questo vino nasce da una singola vigna a corpo unico; la vendemmia è stata effettuata a cavallo tra il 10 e il 15 settembre; tutte e tre le varietà sono state mischiate già in fase di fermentazione.
Il processo fermentativo è durato per 18 giorni seguito da una lenta e soffice macerazioni per altri 12 giorni.
A inizio novembre il vino è entrato in barrique di secondo passaggio, per il 10% della sua massa, mentre il restante 90% ha riposato in acciaio inox ad una temperatura controllata di 15°C; dopo 12 mesi le due masse sono ritornate insieme per il taglio finale.

A inizio luglio 2019 il vino è stato messo in bottiglia e dopo 3 mesi di affinamento è entrato in commercio.

CASAFRANCA 2017
Al naso, la mora di rovo, data dal vitigno autoctono di Montefalco, si mischia con le note floreali e vegetali del sangiovese e del cabernet sauvignon, creando cosi un profilo aromatico davvero intrigante e complesso.
La grande struttura tannica è ottimamente supportata dalla buona acidità e freschezza del sangiovese, mentre la densità dei tannini del cabernet sauvignon lo rendono rotondo e molto persistente.
Longevità 2030.