

CLINIO

CASTAGNETO CARDUCCI (LI) / TOSCANA

TIPOLOGIA

Vino rosso - Igt Toscana

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castagneto Carducci, frazione di Donoratico (Livorno)

VITIGNO

Prevalenza Cabernet Franc.

DENSITA D'IMPIANTO

5700 Viti/Ha

RESA PER ETTARO

70 QA/Ha

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Rocce sedimentarie costituite da calcari, marmi, argilliti con intercalazioni di arenarie e rocce silicee.

METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot e cordone speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve precedentemente selezionate in vigna, dopo la raccolta manuale, subiscono un'ulteriore selezione in cantina. Gli acini fermentano in vasche tronco-coniche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione avviene con lieviti spontanei. Un invecchiamento in barrique di 2° e 3° passaggio per 12 mesi completa l'affinamento del vino.

COLORE

Rosso porpora con riflessi violacei.

SAPORE

Al palato si mostra con una trama tannica armonica, raffinato e persistente. Un vino in perfetto equilibrio fin dalla gioventù, ma capace di migliorare ed evolversi nel tempo con qualche ulteriore anno di affinamento in bottiglia. Un vino che esprime equilibrio gustativo e grande armonia tipica dei grandi vini del territorio di appartenenza.

PROFUMO

Vino di grande complessità con tipiche note dolci mediterranee, le sensazioni fruttate si fondono in perfetto equilibrio alla freschezza aromatica conferendo al vino armonia e spettro aromatico di grande piacevolezza.

ABBINAMENTI

Vino di grande duttilità, perfetto nell'abbinamento con carni rosse, formaggi e primi piatti di carne.

