



TENUTA LE FORCONATE

LE FORCONATE IGT TOSCANA 2022 (CABERNET FRANC)

Denominazione: IGT Toscana Rosso

Annata: 2022

Tipologia: Vino rosso fermo, secco.

Zona di Produzione: Toscana – Siena – areale tra Cetona e San Casciano dei Bagni

Altitudine: 250-300 m. s.l.m.

Suoli: calcarei e con argille azzurre plioceniche, di medio impasto, con alternanza di scheletro

Microclima: influenzato dal vicino monte Cetona (1148 m.), con importanti escursioni termiche

Vitigni: Cabernet Franc 100%

Vendemmia

- Raccolta manuale inizio ottobre.
- Selezione delle uve in vigneto.

Vinificazione

- Diraspatura e pigiatura soffice.
- Criomacerazione prima della fermentazione su una parte (circa il 30%)
- Fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata (26–28 °C).
- Macerazione sulle bucce 8–12 giorni con rimontaggi e délestage.
- Fermentazione malolattica completata.

Affinamento

- 24 mesi in barriques 1° e 2° passaggio
- Ulteriore affinamento in bottiglia per 1–2 mesi.

Dati Analitici

- **Alcol:** 14.5% vol
- **Acidità totale:** 5.5 g/L
- **Zuccheri residui:** < 1 g/L
- **pH:** 3.6

Temperatura di servizio consigliata: 18-20°C

Potenziale di Invecchiamento: 15 anni

Note degustative

Visivo: rosso malva profondo dalla buona consistenza.

Olfattivo: al naso emergono profumi complessi e intensi, ciliegia, lampone e piccoli frutti a bacca scura che si uniscono a sentori erbacei, sul finale note di caffè, cacao amaro, spezie dolci e minerali.

Gusto-Olfattivo: il sorso è vellutato e caldo, dalla struttura tannica importante. La vena acida ben bilanciata esalta il gusto di frutta rossa matura e contribuisce a una lunga e raffinata persistenza speziata.

Abbinamenti: a tavola si abbina bene a carni rosse, arrostiti, selvaggina nobile ma anche a brasati e formaggi stagionati.