

FATTORIE



GIANNOZZI



MASCHERONE

Denominazione <i>Appellation</i>	Cabernet Toscano IGT <i>Cabernet Toscano IGT</i>
Altitudine <i>Elevation exposure</i>	Marcialla 250 metri sul livello del mare <i>Marcialla 250 meters on the sea level</i>
Suolo <i>Soil</i>	Alberese misto a tufi <i>Mainly limestone and yellow sands</i>
Uvaggio <i>Grapes</i>	Cabernet Sauvignon 100% <i>Cabernet Sauvignon 100%</i>
Vendemmia <i>Harvest</i>	Seconda decade di Ottobre <i>From October the 10th on</i>
Gradazione <i>Alcohol</i>	13,5% <i>13,5%</i>
Densità <i>Density</i>	4.500 viti per ettaro <i>4.500 vines per hectar</i>
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Cordone speronato <i>Spur cordon</i>
Vinificazione	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche di acciaio inox con controllo termico (26° - 28°) per almeno 2 settimane
Fermentation and maceration	<i>In temperature - controlled stainless steel tanks (26° - 28°) with indigenous yeasts for at least 2 weeks</i>
Maturazione	In tonneau di rovere francese (20% nuovi) per 12 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi
Ageing	<i>In small french oak barrels (20% new) for 12 months; refining in bottles for at least 12 months</i>
Produzione media <i>Average production</i>	2.400 bottiglie <i>2.400 bottles</i>