



AURITEA

COSTA TOSCANA I.G.T.

CABERNET FRANC

Cabernet Franc in purezza, deve il suo nome ad Arca Aurita, la conchiglia fossile di origine marina presente da milioni di anni nei terreni della Tenuta, che dona a questo vino una suadente mineralità. E' il vino di punta di Podernovo, la Tenuta della famiglia Lunelli sulla costa toscana certificata biologica dal 2012.



UVE

Cabernet Franc 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Auritea nasce dal vigneto Olmo situato sul lato est della collina di Podernovo.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

Tessitura di medio impasto, limoso tendente all'argilloso, ricco di conchiglie fossili di origine marina.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato, 5680 ceppi per ha.

PRODUZIONE HA

38 hl per ha.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Macerazione pre-fermentativa a freddo a 12°C per 42 ore, temperatura di vinificazione massima di 26°C - 28°C in acciaio.

TEMPO DI MACERAZIONE

20 - 25 giorni con leggere bagnature del cappello in modo da estrarre lentamente la parte nobile dei tannini.

MATURAZIONE

18 mesi in barriques di legno francese.

AFFINAMENTO

Almeno 12 mesi in bottiglia.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2015 

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO

Rosso rubino luminoso e profondo.

OLFATTIVO

Ottima e profonda intensità che aumenta con l'ossigenazione nel bicchiere. Ricordi di polvere di cacao, di confettura di ribes nero e di rosmarino fanno da preludio a delicati accenni speziati e balsamici.

GUSTATIVO

Struttura solida e elegante, che mette in risalto un tannino morbido e dalla trama finissima. Nel lungo finale si ritrova l'intensa sapidità donata dalla componente fossile del terreno della tenuta.