

FRATUCCIO
2008
Toscana
Indicazione Geografica Tipica



Denominazione:	IGT Toscana
Vitigno:	Cabernet franc, petit verdot 50/50
Zona di provenienza:	Barberino Val D'Elsa
Sistema di allevamento:	6000 piante per ettaro – Guyot
Temp.max.fermentazione:	30°C
Durata macerazione:	28 giorni
Invecchiamento:	6 mesi in barriques 225 l.
Affinamento in bottiglia:	min. 6 mesi
Colore:	rosso rubino brillante
Profumo:	fruttato intenso, tipico di frutti di bosco maturi
Sapore:	buona concentrazione, strutturato con buon equilibrio
Gradazione alcolica:	13,40 % vol.
Estratto secco totale:	32,20 g/l
Acidità' totale:	5,60 g/l
Acidità volatile:	0,60
Temperatura di servizio:	18°C