



TENUTA LA FRANCESCANA SELEZIONE CAFFARELLI



TENUTA
LA FRANCESCANA
CAFFARELLI



Qualifica - Qualification

Lazio Rosso I.G.T.

Vitigni - Grape varieties

Merlot 85%,
Cabernet Sauvignon 15%.

Terreni - Soil

Di origine vulcanica, di medio impasto.
Volcanic soil.

Altitudine - Altitude

80 m. a.s.l.

Rese medie - Average yield

80 ql/ha. - 55 hl/ha.

Allevamento - Training method

Spalliera con potatura a cordone speronato.
Espalier spurred cordon.

Ceppi - Plant density

5000/ha.

Grado alcolico - Alcohol by volume

14% Vol.

Acidità fissa - Total acidity

6 gr/l.

Zuccheri residui - Residual sugar

1,5gr/l.

Raccolta delle uve - Harvest

Metà Settembre.
Middle of September.

Pressatura - Pressing

Delicata pigia-diraspatura.
Gentle destemming and maceration.

Fermentazione - Fermentation

Pre-macerazione a freddo per due 2 giorni e poi macerazione a 25° C per 10 gg.
Pre-maceration on the skins at cold temperatures in stainless steel vats for two days followed by fermentation and maceration at controlled temperatures (25° C) for 10 days.

Affinamento - Aging

In serbatoi in acciaio per 3 mesi ed 12 mesi in tonneaux da 500 l.
In stainless steel vats for 6 months and 6 months in 500 l French oak tonneaux.

Potenzialità - Aging potential

10 anni
10 years

Prima produzione - Annual production

Vendemmia 2019.
Vintage 2019.

Produzione annuale - Annual production:

6.500 bottiglie 0,75 l.
6.500 bottles 0,75 l.

Altre informazioni - More information

Questo vino proviene da un vigneto impiantato nel 2002, nella Tenuta Caffarelli, sopra una vasta area di gallerie sotterranee, usate da secoli per l'estrazione della pozzolana. Durante la battaglia di Anzio, nel corso dell'ultimo conflitto mondiale, le grotte si trovarono nel centro del fronte e vennero adibite a ricovero per civili e soldati. La presenza di queste cavità incrementa la qualità della maturazione delle uve a causa della scarsa profondità del terreno.

This wine comes from a vineyard planted in 2002 on the Tenuta Francescana Estate, above underground caves used for centuries in the removal of volcanic stone. During the Battle of Anzio, in the Second World War, due to their strategic location in the heart of the frontline, the caves were used as a shelter for civilians and soldiers. The presence of these hollows increases the quality of ripening of the grapes, due to the insignificant depth of the soil.

Colore - Color

Rosso rubino impenetrabile.
Deep ruby red.

Bouquet - Aroma

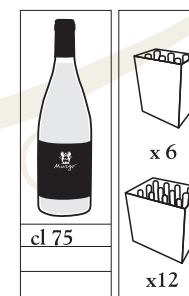
Aromi complessi di frutta rossa si intrecciano ad intriganti note vegetali, di spezie con delicata tostatura.
Complex aromas of red fruit entwine with stimulating herbal notes and warming spices.

Sapore - Flavor

Caldo ed avvolgente al gusto, rileva inoltre grande complessità e persistenza.
Warm and enveloping on the palate with great complexity and persistence

Abbinamenti - Food pairings

Stinco di maiale con glassa di aceto balsamico.
Pork shank with a balsamic vinegar glaze.

**TENUTA LA FRANCESCANA
SELEZIONE CAFFARELLI**

**Aziende Agricole
Emanuele Scammacca del Murgo s.s.a**
— Viticoltori dal 1860 —

Via Zafferana, 13 - Santa Venerina (CT)
Phone: +39 095-950520 - www.murgo.it