

AMPELEIA CABERNET FRANC

Ampeleia • IGT Toscana Rosso, Italia

DESCRIPCIÓN DEL VINO

El **Cabernet Franc** es la variedad emblemática y el alma de Ampeleia, encontrando en la Alta Maremma toscana una expresión única que conjuga la elegancia clásica con la frescura del Mediterráneo. Cultivado bajo estrictos preceptos de agricultura biodinámica en parcelas seleccionadas (como la emblemática *Vigna dell'Asino*), este vino es un monovarietal puro que refleja fielmente las marcadas variaciones de altitud y la complejidad mineral de sus suelos. Una interpretación de mínima intervención que destaca por su finura, energía y vibrante frutuosidad.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Bodega	Ampeleia
Región	Roccatederighi, Alta Maremma, Toscana, Italia
Apelación	IGT Toscana Rosso
Variedad	100% Cabernet Franc
Altitud Viñedo	De 250 a 600 metros sobre el nivel del mar (procedente de diversas parcelas con distintas exposiciones)
Tipo de Suelo	Suelos coluviales y arcillo-calcáreos, ricos en piedras como esquisto (galestro) y palombino.
Agricultura	Biodinámica y Orgánica certificada (Demeter).
Vinificación	Vendimia manual selectiva. Fermentación espontánea con levaduras indígenas en tanques de cemento. Un porcentaje de la uva (~20%) se somete a maceración carbónica con racimo entero para potenciar la frescura aromática. Maceración total de 15 a 20 días.
Crianza	9 a 12 meses en tanques de cemento para preservar la pureza frutal y la tipicidad del terruño, seguido de un reposo en botella.
Filtrado / Clarificación	Sin clarificar ni filtrar. Adición mínima de sulfitos previo al embotellado.

NOTAS DE CATA

Visual: Color rojo rubí brillante de intensidad media con destellos granate claros y vivaces.

Nariz: Muy expresivo y aromático. Despliega capas de fruta roja fresca (cereza ácida, frambuesa) combinadas con sutiles notas de pimienta negra, matices herbáceos nobles (hoja de tomate, menta silvestre) y un fondo mineral calizo y balsámico.

Boca: Entrada fluida, ágil y de cuerpo medio. Muestra taninos finos, sedosos y muy bien integrados. Destaca una acidez vibrante que aporta frescura vertical, guiando el paladar hacia un final sávido, ligeramente salino y persistente con sutiles recuerdos a monte bajo mediterráneo.

Sugerencia de Maridaje: Servir entre 14°C y 16°C. Excelente compañero para embutidos curados, pastas con ragú de carne, aves asadas, cortes magros a la parrilla y platos sazonados con hierbas aromáticas locales.