



F·O·R·T·E·D·I·G·A®

The wine inside.



F·O·R·T·E·D·I·G·A

CABERNET

SALEBRO

MAREMMA TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPIGA

2004



**FORTEDIGA®**

The wine inside.



## Salebro

**Denominazione:** Maremma Toscana IGT  
**Varietà:** Cabernet Sauvignon 55%, Cabernet Franc 45%  
**Colore:** rosso rubino molto intenso  
**Profumi:** Intensi fruttati e complessi con ottima persistenza  
**Gusto:** pieno ed equilibrato, minerale, buona struttura, tannini morbidi e lunga persistenza aromatica  
**Abbinamenti:** arrostiti di carni rosse, piatti a base di cacciagione e selvaggina, formaggi piccanti e a lunga stagionatura

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**Proprietà:** Soc. Agr. Fortediga s.r.l.  
**Superficie totale:** HA 50  
**Superficie vigneto:** HA 25  
**Altimetria:** mt 100/120 s.l.m.  
**Esposizione:** Sud  
**Tipologia di suolo:** Argillo-calcareo ricco di scheletro  
**Densità di impianto:** 7050 ceppi/HA  
**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Resa HA:** 50 q.li  
**Epoca vendemmia:** 5-15 ottobre  
**Condizione vendemmia:** manuale in cassette  
**Pigiatura:** soffice  
**Contenitori fermentazione:** 100% acciaio  
**Temperatura fermentazione:** 28°C  
**Durata fermentazione:** 7/8 giorni  
**Tempi di macerazione sulle bucce:** 20 giorni  
**Fermentazione malolattica:** naturale nel periodo novembre/dicembre in barrique  
**Contenitori affinamento:** 100% barrique nuove per 15 mesi  
**Affinamento in bottiglia:** 18 mesi

## Salebro

**Description:** Maremma Toscana IGT  
**Grape varieties:** Cabernet Sauvignon 55%, Cabernet Franc 45%  
**Color:** Deep ruby red  
**Aromas:** Intensely fruity and complex with a good structure  
**Flavor:** Full load and balanced, mineral with soft tannins and long finish  
**Food pairing:** Roasted red meat, wild game and fully aged cheese

### FEATURES OF THE PRODUCTION AREA

**Estate:** Soc. Agr. Fortediga s.r.l.  
**Total Surface area:** 50 Ha (123.5 acres)  
**Vineyards Surface area:** 25 Ha (62 acres)  
**Altitude:** 100/120 mt a.s.l.  
**Exposure:** South  
**Soil type:** Clay, limestone with good depth.  
**Planting density:** 7050 vines per hectare  
**Training system:** Cordon-trained

### WINE MAKING AND AGEING

**Yield/HA:** 50 quintals  
**Harvest date:** 5-15 October  
**Harvesting:** Manual  
**Pressing:** Soft  
**Fermentation vats:** 100% stainless steel  
**Fermentation temperature:** 28°C  
**Length of fermentation:** 7/8 days  
**Maceration:** 20 days  
**Malolactic fermentation:** Natural during the period of November/December in barriques  
**Aging:** 100% in new barriques for 15 months  
**Length of ageing in bottles:** 18 month

Azienda Agricola FORTEDIGA s.r.l.

58036 Ribolla - Roccastrada (GR) - ITALIA - Tel: +39 335 6326261 - Fax: +39 0574 677168 - info@fortediga.it