

CABERNET FRANC



Denominazione:

Cabernet Franc Indicazione Geografica Tipica Lazio

Uve:

Cabernet Franc

Vinificazione:

Le uve vengono raccolte con grande attenzione alla maturazione fenolica e vengono rapidamente trasportate in cantina dove vengono diraspate, pigiate e vinificate in modo tradizionale a temperatura controllata inferiore a 25°C.

Affinamento:

Completata la fermentazione alcolica il vino viene trasferito in barriques di rovere francese dove affina per c.ca 6 mesi prima dell'imbottigliamento. A seguire affinamento in bottiglia per c.ca 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rubino; al naso complesso ed intenso con sentori di frutta a bacca near e peculiari note vegetali. Al palato intenso e strutturato con una piacevole freschezza e tannini armonici. Retrogusto persistente e complesso.

Temperatura di servizio:

16 - 17 °C

Abbinamenti:

Perfetto con selvaggina, carni rosse arrosto e brasate, formaggi stagionati.