Cabernet Franc

ROSSO

INFO

Paese: Italia

Regione: Toscana

Vitigno: Cabernet Franc

Suolo: Argilloso calcareo con abbondante presenza di scheletro

Estensione del vigneto: 0,1 ha

Tipo d'impianto: Cordone speronato

Densità ceppi per ha: 5.000

Età media del vigneto: 19 anni

Produzione media per ha: 45 hl

Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce con ripetuti rimontaggi e follature per un mese e fermentazione spontanea in un piccolo tino di rovere. Affinamento in barrique usate per 12 mesi.

Solforosa totale: 48 mg/l

Bottiglie prodotte: 500

PRODUTTORE

BUONDONNO

Gabriele Buondonno

PERCHÉ

Il Cabernet Franc di Buondonno è un vino rosso di corpo, complesso e maturo. Denso e pieno, si mostra in tutta la sua ricchezza e potenza, un vino di accondiscendente morbidezza che si spiega in bocca setoso e ammaliante. Profondo e dal retrogusto di caffè appena macinato.

QUANDO

Un tempo si usava invitare gli amici e mostrar loro le fotografie delle proprie vacanze. Di ritorno da un weekend romantico nel Chianti, invitateli a casa, ma al posto delle foto mettete in tavola un prosciutto di Cinta Senese, un pecorino di Pienza, pane sciapo e una bottiglia di Cabernet Franc. Vi sembrerà di far ritorno in Toscana.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it