

Cabernet du Franchi - Il Respiro del Ghiacciaio



ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2017

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Veneto

Vitigno: Cabernet Franc

Suolo: Morenico, ricco di scheletro, calcareo

Estensione del vigneto: 0,7 ha

Tipo d'impianto: Archetto veronese

Densità ceppi per ha: 4.500

Età media del vigneto: 35 anni

Produzione media per ha: 55 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspatura delle uve lasciando il chicco intero. Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 20-25 giorni in vasche di cemento. Affinamento negli stessi contenitori per 2 anni.

Solforosa totale: nd

Bottiglie prodotte: 3.500

PERCHÉ

Il Cabernet du Franchi Respiro del Ghiacciaio di Monte dei Roari è un vino rosso fresco, intenso e ricco. Di grande franchezza, un vino senza fronzoli di corpo, caldo e morbido ravvivato dal sale, dall'acidità e da una lieve, ma stuzzicante trama tannica. Rustico e appagante.

QUANDO

Quando andate a trovare lo zio di campagna, che è uno specialista della brace, il Cabernet du Franchi Respiro del Ghiacciaio è il vino perfetto. Tra salsicce e costine, basterà un bicchiere per farlo tornare bambino a quando rubava di nascosto un sorso dal bicchiere del nonno. Un vino da carne, da sole e da chiacchiere

