

## 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

