

ANJOU ROUGE CABERNET FRANC



Terroir: Limo argilloso, sottosuolo scistoso.

Vitigni: 90 % Cabernet Franc e 10% Grolleau.

Vinificazione:

Assemblaggio di uve di provenienti da parcelle di viti di 35 / 50 anni.

Vendemmia:

manuale, selezione in vigna.

100% diraspatura, macerazione pre-fermentativa a freddo.

Un leggero rimontaggio ed affinamento in tini per 8 mesi.

Note di degustazione:

Colore: granato.

Note di spezie con aromi di frutti rossi. Naso fine e intenso.

Ricco e pieno al palato, con note fruttate. Tannini setosi.

Buon potenziale di invecchiamento, 4/5 anni.

Abbinamenti:

Da gustare con piatti di carne in salsa, selvaggina, formaggi.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Servire tra 14 e 16 °C.