



# BARCACCIA

LAZIO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
CABERNET FRANC

**UVE DI PROVENIENZA**

Cabernet Franc.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Cordone speronato e guyot.

**SUOLO**

Medio impasto argilloso.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Raccolto a maturazione fenolica ottimale, viene vinificato in rosso a temperatura controllata, subisce una leggera macerazione sulle bucce alla fine della fermentazione alcolica. Viene passato subito in barriques di rovere dove matura ed affina per un periodo variabile, fino al raggiungimento della sua ottimale espressione.

**ANALISI SENSORIALE**

Rubino cupo, luminoso e di bella consistenza. Bella complessità al naso data da sensazioni di piccoli frutti rossi e neri matura, fiori blu, sottobosco, un soffio vegetale di radici, il tutto contornato da un'aria speziata. Il sorso è elegantissimo, fresco, sapido, equilibrato, armonico e di grande persistenza aromatica.

**TITOLO ALCOLEMICO**

13% - 14%.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16/18° C.

**ABBINAMENTI**

Pasta al ragù, fettuccine ai funghi porcini, pollo con i peperoni, carni alla griglia, cinghiale e capriolo, formaggi di media stagionatura.