



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.