VILLA VITAS

Cabernet Franc

Tecnica di vinificazione

Le uve, vendemmiate verso fine settembre-inizio ottobre, vengono diraspate e macerate sulle bucce fino al termine della fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 22°C. Dopo la svinatura si lascia svolgere spontaneamente la fermentazione malolattica. Segue un affinamento di diversi mesi con periodiche agitazioni per disperdere i lieviti depositati sul fondo dei serbatoi.
Dopo l'imbottigliamento il vino viene affinato per alcuni mesi prima della commercializzazione.

Colore

Rosso intenso con vivaci riflessi violacei.

Profumo

Olfatto elegante con sensazioni speziate supportate da una gradevole vena vegetale di sfalcio d'erba.

Sapore

Ottima rispondenza naso-bocca con finale che richiama gli aromi percepiti all'olfatto.

Temperatura di servizio

Acclimatare a temperatura ambiente (18° C) e stappare possibilmente 20 minuti prima di servire.

Abbinamenti consigliati

Vino da arrosti, selvaggina e cacciagione, carni alla griglia e formaggi stagionati.

VITAS 1907
Via San Marco, 5 - Loc. Strassoldo
33052 Cervignano del Friuli (UD) Italy
Tel: + 39 0431 93083
info@vitas.it - www.vitas.it