‘78

Come l’anno di fondazione della comunità di San Patrignano. Ispirazione, coraggio e audacia hanno guidato i fondatori così come oggi, la stessa audacia ci ha guidato a produrre un Cabernet Franc in purezza

Denominazione: Cabernet Franc Rubicone IGT
Varietà delle uve: Cabernet Franc
Raccolta: prima metà di Ottobre
Resa: 60 q/ha
Vinificazione: uve selezionate provenienti da un’unica parcella. Fermentazione in acciaio con lunghe macerazioni sulle bucce. Malolattica parzialmente in legno prima dell’affinamento finale
Affinamento: maturazione di 18 mesi in barrique di rovere francese
Note sensoriali: colore rosso rubino intenso con trama di colore molto fitta. L’olfatto esprime gli aromi tipici varietali del Cabernet Franc, con sentori netti di peperone verde e un accenno di salvia, ma anche frutti rossi come ciliegia matura e mora. Caratterizzato da un tannino serrato e severo, contrastato allungo con finale di foglie autunnali, fiori secchi, liquirizia. L’elegante chiusura balsamica è sostenuta da una piacevole freschezza che conferirà longevità al vino
Temperatura di servizio ottimale: 14° - 16° C
Numero di bottiglie prodotte: 4.000
Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L - 3 L

Contiene solfiti

Prodotto in Italia

Imbottigliato all’origine da SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)

Abbinamenti:

SanPatrignano