



Come l'anno di fondazione della comunità di San Patignano. 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 12/15 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: 7.000

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L - 3 L

Contiene solfiti

Prodotto in Italia

Imbottigliato all'origine da SAN PATIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)



Abbinamenti:

