

Cabernet Franc

LINEA LUISA
I ROSSI



Le prime attestazioni del Cabernet Franc risalgono al XVII secolo, nella valle della Loira. È uno dei vitigni più antichi coltivati a Corona, i cui terreni, ricchi di ferro ed alluminio, conferiscono una raffinata e discreta mineralità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Fiore all'occhiello della viticoltura di Corona, da sempre oggetto di richiesta vivacissima; terreno e microclima, ma anche una tradizione perpetuata da generazioni di viticoltori, concorrono a dare a questo vino una personalità rara. Rosso rubino intenso, tipicamente erbaceo, acidulo e di corpo.

ABBINAMENTO

Piatti saporiti, carni in genere, ottimo con la selvaggina.

VARIETÀ DELLE UVE

100% Cabernet Franc

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI AD ETTARO

5.500

VINIFICAZIONE

Fermentazione con le bucce a 25-26°C per circa 10-12 giorni.

ÉLEVAGE

Su fecce nobili per 8 mesi

AFFINAMENTO

In bottiglia per ulteriori 3 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°- 18° C