



LE VIGNE DI ROBERTO
TERREDICONFINE

IL MIO FRANC

CABERNET
BREGANZE DOC





LE VIGNE DI ROBERTO
TERREDICONFINE

FRANCO SIGNIFICA SINCERO, AUTENTICO, VERO. COSÌ È IL **MIO FRANCO**. UN CABERNET OTTENUTO DA UVE FRANCO, DAL CARATTERISTICO PROFUMO VEGETALE. VIENE AFFINATO IN VASCHE D'ACCIAIO (NIENTE BARRIQUE) PER CONSERVARE INTATTA TUTTA LA SUA FRAGRANZA. NATO PER ACCOMPAGNARE I **MIEI SPIEDI** DI CARNE, LO POTETE GUSTARE ANCHE CON GRIGLIATE O FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA. HA UNA SOLA REGOLA: **SI BEVE IN COMPAGNIA**.

CLASSIFICAZIONE

CABERNET BREGANZE DOC

COLORE

ROSSO RUBINO

COLLOCAZIONE VIGNETI

FARA VICENTINO / BREGANZE

PROFUMO

SPICCA LA TIPICA NOTA DI VEGETALE, DI PEPPERONE ED ERBA TAGLIATA, A CUI SI AGGIUNGONO SENTORI FRUTTATI DI PICCOLI FRUTTI ROSSI

GIACITURA TERRENI

SUOLO VULCANICO

GUSTO

PIENO, MORBIDO E VELLUTATO, CON TANNINI IN PERFETTO EQUILIBRIO

VARIETÀ

100% CABERNET FRANCO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO

GRADO ALCOLICO

12%

PERIODO VENDEMMIA

FINE SETTEMBRE

ABBINAMENTO

CARNI ALLO SPIEDO, GRIGLIATE, FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA

VINIFICAZIONE

PRESSATURA SOFFICE CON SUCCESSIVA FERMENTAZIONE A 18°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°

AFFINAMENTO

IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX

FORMATI

750 ML