



2017 Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Planeta Cabernet Franc in quantità molto limitate

Descrizione del vino:

Cabernet Franc mediterraneo di Sicilia

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso fino al disco. Bouquet tipico del vitigno, caratterizzato da bacche rosse, spezie e delicate note tostate, con un accenno di sottobosco. In bocca ha un'affinità bordolese, con un frutto potente, magnifiche sfumature di moka e cioccolato al latte, oltre a un accenno di tabacco e spezie; tannini molto morbidi, struttura superba; finale lungo e molto compatto con accenti meridionali.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Sicilia

Produttore:

Planeta

Valutazioni:

Antonio Galloni 93/100, Score 19/20

Vinificazione:

20 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2034

Varietà d'uva:

100% Cabernet Franc

Numero di articolo:

1118217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC
Aziende Agricole Planeta

Origine:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2034
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.