



2018 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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| Paese d'origine: | Italia |
| Regione: | Sicilia |
| Produttore: | Planeta |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Vinificazione: | 20 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Maturità: | fino a 2034 |
| Varietà d'uva: | 100% Cabernet Franc |
| Numero di articolo: | 1118218 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC
Aziende Agricole Planeta

Origine: Italia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Cabernet Franc
Maturità: fino a 2034
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %

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