



il FRANGENTE

Vitigno: CESANESE

Sistema di allevamento: a Guyot

Terreno: collinare vulcanico a medio impasto

Vinificazione: uva raccolta a cassette, diraspigiata e fermentata a cappello emerso in vasche di acciaio a 26° C

Malolattica condotta in tonneaux

Affinamento: 1 anno in tonneaux di rovere francese

Note degustazione

Colore rosso con riflessi granati, al naso presenta sentori di ciliegia matura in confettura e terra bagnata, vaniglia e menta.

Rotondo in bocca, ma con una sfaccettata successione tannica di interessante complessità.