



## IL FRANGENTE

**Vitigno:** CESANESE

**Sistema di allevamento:** a spalliera.

**Terreno:** vulcanico a medio impasto.

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

Malolattica condotta in vasca.

**Affinamento:** fino a Marzo.

### Note degustazione

Colore rosso rubino, al naso presenta sentori di ciliegia, terra bagnata e liquirizia.

In bocca è corposo fresco e con una bilanciata acidità salina.

Al palato conferma ciliegia rossa e bacche di ribes.