



IL FRANGENTE

Vitigno: CESANESE

Sistema di allevamento: a Guyot.

Terreno: collinare 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 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.