



iFRANGENTE

Vitigno: CESANESE

Sistema di allevamento: a spalliera

Terreno: vulcanico a medio impasto

Vinificazione: uva raccolta a cassette, diraspogliata 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.