



CANTINA BASILE



VINO ROSSO IGP FRATE SOLE

CLASSIFICAZIONE

IGP Terre Siciliane

UVAGGIO

100% Cabernet Franc

TERRENO

Vulcanico, sabbioso e pozzolanico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio con macerazione sulle bucce per circa sei giorni

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

22°-24° C

FERMENTAZIONE MANOLATTICA

Si

AFFINAMENTO

In serbatoio di acciaio

DATI ANALITICI

Colore: rosso intenso, con riflessi porpora

Profumo: speziato, ricco di frutti di bosco e frutta matura rossa, con note di ruggine

Gusto: é un vino strutturato e avvolgente, con un bouquet molto seducente, intenso e corposo, succoso, con note erbacee rinfrescanti

Alcol: 13,5% vol.

Temperatura Di Servizio: 18°-20° C

ABBINAMENTO

Ideale con pietanze a base di carni rosse e verdure grigliate

FORMATO

75 cl