



CANTINA BASILE



SELEZIONE 41

Proveniente da uve Cabernet Franc.

TERRENO

Vulcanico, sabbioso e pozzolanico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA

Seconda 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

Una parte in serbatoi d'acciaio, una parte in vecchi tonneau di rovere

DATI ANALITICI

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: sfruttato, con sentori di lamponi, more e ciliegie, con un finale che chiude sulle spezie

Gusto: asciutto e minerale, con note di pepe nero

Alcol: 14,5% vol.

Temperatura Di Servizio: 16°-18° C

ABBINAMENTO

pietanze a base di carne e arrostiti; sicuramente intrigante accompagnato a pesce azzurro e tonno fresco dei nostri mari

FORMATO

75 cl