



2016 Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Planeta Cabernet Franc in quantità molto limitate

Descrizione del vino:

Cabernet Franc mediterraneo di Sicilia

Nota di degustazione:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Il naso sottile sviluppa note di ribes rosso e more, oltre a pepe bianco, cioccolato al latte e un accenno di menta. L'attacco fresco lascia spazio ad aromi precisi e molto franchi, principalmente di bacche rosse, le discrete sfumature tostate accompagnano magnificamente le note fruttate, i tannini sono ben amalgamati; finale deliziosamente speziato.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Sicilia
Produttore:	Planeta
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	Cabernet Franc
Numero di articolo:	1118216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC
Aziende Agricole Planeta

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2032
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.