



## 2018 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 intenso fino al disco. Bouquet tipico del vitigno, caratterizzato da bacche rosse, spezie e delicate note tostate, con un accenno di sottobosco. In bocca ha un'affinità bordolese, con un frutto potente, magnifiche sfumature di moka e cioccolato al latte, oltre a un accenno di tabacco e spezie; tannini molto morbidi, struttura superba; finale lungo e molto compatto con accenti meridionali.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Sicilia
<b>Produttore:</b>	Planeta
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	1118218

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Didacus**

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC  
Aziende Agricole Planeta

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Cabernet Franc  
**Maturità:** fino a 2034  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 20 Mesi 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.