Fratta

Varietà

blend di Cabernet sauvignon e Merlot provenienti da due dei migliori vigneti a bassa produzione

Dettagli

Collocazione del vigneto:
il Cabernet sauvignon proviene da un vigneto a 10.000 viti per ettaro in zona Ferrata, mentre il Merlot viene dal vigneto Branza in zona Fratta

Giacitura e tipo terreno:
colline vulcaniche e tufacee

Cura nella preparazione:
vendemmia manuale, accurata selezione dei grappoli, fermentazione in piccoli tini di acciaio con frequenti follature durante gli otto giorni di macerazione

Affinamento:
per diciotto mesi in barrique di rovere francese, 80% nuove e 20% di secondo passaggio

Note organolettiche

Rosso rubino ricchissimo con sfumature violacee

Il vino è equilibrato, ricco di tannini dolci che si fondono a dare notevole struttura ed eleganza al vino

Profumo molto intenso di bacche rosse, mirtillo e lampone; particolari le note di spezie e i sentori di cacao e caffè

Perfetto con carni rosse alla brace e spiedi di selvaggina, formaggi di lunga stagionatura