



VILLANOVIANA 2018 CABERNET FRANC IN PUREZZA

Elegante Cru dal colore rubino, che si presenta al palato con tutta la sua inconfondibile carica balsamica e una soffice persistenza, equilibrata da note erbacee fresche.

Dotato di una personalità unica, un vino che incanta l'olfatto con le sue essenze di spezie e frutti rossi: ciliegia, lampone, mora e mirtillo vi guideranno all'assaggio.

Composizione

Cabernet Franc **100%**

Vinificazione e affinamento

Dalla raccolta dell'una selezionata manualmente, inizia il percorso di vinificazione con una pigiatura soffice dei grappoli e una malolattica naturale a temperatura controllata.

Macerazione e fermentazione in vasche di cemento per circa 25/30 giorni ad una temperatura controllata di 25-28 °C. L'affinamento ha luogo almeno 18 mesi in barriques di rovere francese di 1°, 2° e 3° passaggio.

Dopo l'imbottigliamento il vino sosta 12 mesi prima dell'immissione nel mercato.

Terroir

Prima annata: **2016**

Altitudine: **30-50 metri s.l.m.**

Esposizione: **sud-ovest**

Vigneti: **uve selezionate su una superficie vitata di 3h.**

Terreno: **prevalenza di argilla di medio impasto, con componenti di sabbia e limo.**

Sistema allevamento: **cordone speronato**

