



b a r o l l o



Produit:

Frank!

Producteur:

Barollo

Appellation:

IGT Veneto

Désignation règlementée:

IGT-Indication Géographique Typique

Cépage:

100% Cabernet Franc

Vinification:

12 jours de macération et de fermentation des raisins broyés à température contrôlée. Pompage quotidien. Soutirage, fermentation lente et malolactique en cuves inox. 3 mois de vieillissement en bouteille.

Notes de dégustation:

- ▶ Robe rouge rubis avec des reflets violets.
- ▶ Nez est intense. Légèrement épicé et avec des notes de cerise.
- ▶ En bouche, il est sec, avec des tanins souple et une bonne persistance.

Suggestions d'accords:

Il accompagnera à merveille les viandes rouge.



Code: 127 17 851
Format: 750ml

Teneur en sucre: 2.1 g/L **Taux d'alcool:** 14.5%
Statut: SL

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX