



ASTREA

Cabernet Franc del Frusinate IGT

Tipologia vitigno: Cabernet Franc 100%

Zona di produzione: Territorio comunale di Alvito e Gallinaro (FR)

Epoca di impianto: anno 2007/2008

Tipo di vendemmia: Manuale

Tipo di fermentazione: Fermentini di acciaio inox

Periodo di fermentazione: 15 giorni

Temperatura Max in fermentazione: 20° C a temperatura controllata

Vinificazione/Invecchiamento: vinificazione in rosso, 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 16 -18°C

Olfatto: Il bouquet è fresco, fragrante e diretto, con un profilo fortemente fruttato. Dominano sentori di ciliegia croccante, fragolina di bosco e lampone. A completare il quadro olfattivo si percepiscono delicate note floreali di violetta e rosa selvatica, seguite da un accenno di spezie e minerali

Palato: Il palato è scattante, leggero, con una buona acidità che lo rende molto beverino. I tannini sono fini e la struttura è snella ma equilibrata, con un finale fresco e fruttato che invita subito a un secondo sorso. Questa sua semplicità lo rende elegante e piacevole.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto con primi piatti della tradizione come i Fini Fini con "rigaje" di pollo o secondi alla brace tipo abbacchio alla scottadito.

Sostenibilità

Verifica il sistema di raccolta nel tuo comune / Check the collection system adopted by your local council



VETRO
VERDE



POLIPROPILENE
A BASSA INTENSITÀ



PLASTICA
ALLUMINIO

MADE IN ITALY

Tenuta Cervelli

Società Agricola Le 4 Cantine srl
Via Giacomo Balla, 2
San Cesareo, 00030 (RM)
P.IVA 14472261008

Cantina:

Via Aurita, 6
03030 – Broccostella (FR)

Contatti:

info@tenutacervelli.com
www.tenutacervelli.com

Tel - +39 333 505 7740