



# SOPRA

## CABERNET FRANC

**Denominazione:** Costa Toscana Rosso IGT

**Vitigno:** Cabernet Franc

**Etichetta:** la piccola luna sull'etichetta del SOPRA CABERNET FRANC simboleggia il significato speciale delle fasi lunari nell'affinamento del Cabernet Franc e nell'imbottigliamento del nostro vino rosso biologico Cabernet Franc.

**Vinificazione:** vendemmia manuale. Selezione degli acini su tavolo vibrante. Fermentazione con lievito indigeno in tino d'acciaio e in seguito fermentazione malolattica in barrique francese di primo passaggio. L'affinamento di 24 mesi avviene in barrique. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio).

**Note di degustazione (a cura di Ernesto Gentili):** Il colore è rubino scuro dai riflessi brillanti. I profumi sono molto caratteristici e complessi, con sentori speziati di pepe bianco, ribes, mirtilli, cedro e fresche note balsamiche. In bocca emerge un frutto vivo, integro e croccante, con uno sviluppo gustativo dinamico e reattivo, in continua progressione. I tannini sono fitti, dolci e saporiti, dalla grana particolarmente fine; il finale è lungo, articolato, di grande prospettiva. Un vino che già in fase giovanile associa il carattere all'equilibrio, mostrando un potenziale di complessità di tutto rispetto.

**Abbinamenti gastronomici:** come un po' tutti i vini della linea SOPRA, anche il Cabernet Franc predilige piatti dalla composizione robusta, anche se il già eccellente equilibrio lo rende in grado di affrontare abbinamenti svariati che passano con disinvoltura dai primi ai secondi piatti. Il carattere speziato del bouquet lo indirizza con facilità anche verso piatti con componenti piccanti e ricette a base di funghi.

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C