



FORMATI DISPONIBILI
0,75 - 1,5 - 3 L

RISERVE BIO

VIAFRANCIA ROSSO

Sicilia DOC

IMPRONTA FRANCESE IN TERRA SICILIANA.



UVAGGIO

Merlot biologico
Cabernet Sauvignon Biologico



TENUTA DI ORIGINE

Merlot e Cabernet Sauvignon dalla Tenuta Pianetto,
Santa Cristina Gela, Palermo (PA)

TERROIR E ALTITUDINE

Entrambe le varietà crescono su suoli a medio impasto e argillosi ad un'altitudine di circa 650 m s.l.m.

VENDEMMIA

Tra il mese di settembre e la prima decade di ottobre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione manuale delle uve, la fermentazione avviene a temperature controllate in vasche d'acciaio. Dopo un affinamento in acciaio per 9 mesi il vino matura in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio per circa 24 mesi. Successivamente la selezione delle migliori barriques viene passata in vasche d'acciaio dove sosta per 6 mesi, fino al raggiungimento del perfetto equilibrio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino intenso, il nostro Viafrancia rosso presenta eleganti sentori floreali e speziati con note di frutti rossi e lavanda. Al palato è caldo e corposo con un tannino elegante e un finale persistente.

ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare alla selvaggina e si sposa bene con i formaggi stagionati e i sughi a base di carne.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C