



FRANCHETTO

Valpolicella DOC

TERRITORIO

Montecchia di Crosara – Verona, Italia

ALTITUDINE VIGNETO

450 m.s.l.m.

SUOLO

Argilloso marnoso

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

20 -35 anni

UVE IMPIEGATE

Corvina, Corvinone e Rondinella

EPOCA

Ultime due settimane di settembre

RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate e fatte fermentare per circa due settimane in vasche d'acciaio ad una temperatura tra 22° e 25° C, con ripetute follature.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Il vino matura e si affina in botti di rovere.

ANALISI

Il colore è rosso rubino intenso, mentre al naso spiccano ciliegia e piccoli frutti di bosco a bacca rossa. Il tannino è delicato ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Ottimo con risotti, carni bianche e rosse alla griglia, formaggi freschi e di media stagionatura.

TEMPERATURA

14 – 16 °C

NELLA CARTA DEI VINI

“Valpolicella DOC” – Franchetto



Franchetto soc. agr.

www.cantinafranchetto.com info@cantinafranchetto.com