



# VILLANOVIANA 2016

## CABERNET FRANC IN PUREZZA

Elegante Cru dal colore rubino, che si presenta al palato con tutta la sua inconfondibile carica balsamica e una soffice persistenza, equilibrata da note erbacee fresche.

Dotato di una personalità unica, un vino che incanta l'olfatto con le sue essenze di spezie e frutti rossi: ciliegia, lampone, mora e mirtillo vi guideranno all'assaggio.

## Composizione

Cabernet Franc **100%**

## Vinificazione e affinamento

Dalla raccolta dell'uva selezionata manualmente, acino per acino, inizia il percorso di vinificazione con una macerazione prefermentativa senza pigiatura con fermentazione alcolica sulle bucce a temperatura controllata di 25°. L'affinamento continua poi in botti di barrique francesi dove il vino riposa per 18 mesi, per poi concludere il processo in bottiglia per 12 mesi prima dell'immissione nel mercato.

## Terroir

Prima annata: **2016**

Altitudine: **30-50 metri s.l.m.**

Esposizione: **sud-ovest**

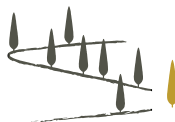
Vigneti: **uve selezionate su una superficie vitata di 1h.**

Terreno: **prevalenza di argilla di medio impasto, con componenti di sabbia e limo.**

Sistema allevamento: **cordone speronato**



Produzione in bottiglie numerate:  
1.934 bott 0,75lt,  
30 bott. 1,50lt,  
10 bott 3lt su riservazione



VILLANOVIANA