

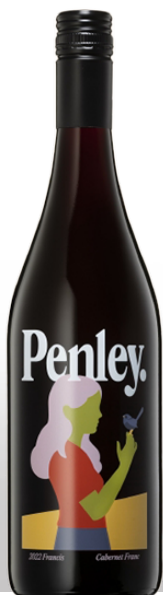


ACQUISTATO IL .....

"Francis" Cabernet Franc 2022

2022

## Acidità vibrante e una bella mineralità



Originario della Francia, il Cabernet Franc ha trovato una seconda casa in Australia, dove prospera in diverse regioni viticole. Qui dà vita a vini caratterizzati da eleganza e complessità. Le zone più vocate sono Margaret River, Yarra Valley e Coonawarra, dove il clima fresco e i terreni calcarei conferiscono al vino un'acidità vibrante e una mineralità distintiva. Ne è un bel esempio questo Francis, Cab Franc proposto da Penley Estate. Maturato in botti di rovere francese per 14 mesi, di cui circa il 15% nuove, e in acciaio Inox per altri 6 mesi, questo rosso australiano si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso intenso e vivo. Al naso, foglia di lampone, liquirizia rossa, ciliegia nera, cardamomo e pepe rosa. Un bouquet piacevolmente floreale e croccante. In bocca i tannini sono fini ed è facile trovare una buona corrispondenza con i sentori percepiti in precedenza, con un cuore di frutti rossi e spezie. Vino versatile, è perfetto da abbinare a primi piatti di carne, secondi piatti di carne rossa e formaggi stagionati. Per gli amanti dei vini rossi eleganti e complessi, questo Cabernet Franc è una bottiglia da non farsi assolutamente scappare.

La storia della cantina Penley Estate risale al 1844, anche se il vero inizio dell'attività è avvenuto solo nel 1945 quando Reginald Lester Tolley, a bordo della sua auto sportiva rossa, ha incontrato Judith Anne Penfold Hyland. Il matrimonio dei due ha portato alla nascita del marchio Penley nel 1947. Nel 1988, poi, i figli di Reginald e Judith hanno deciso di creare i loro vini, dando vita alla cantina Penley Estate a Coonawarra, e nel 1995 è stata costruita la cantina. Nel 2015, il fratello Kym si è ritirato lasciando alle sorelle la decisione di vendere o di rinnovare il marchio. Le donne non hanno avuto esitazioni e, grazie all'incontro con Hans, viticoltore e geologo, hanno dato il via a una approfondita mappatura dei vigneti, creando un processo di produzione di vini unici. Oggi Penley Estate produce vini classici Coonawarra. Una storia caratterizzata da passione e visione, con una punta di scandalo e follia.

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Terreno</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Esposizione</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Allevamento</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Densità imp.</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Tipologia</b>      | Rosso fermo secco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Provenienza</b>    | South Australia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Uve</b>            | 100% Cabernet Franc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Gradazione</b>     | 13,5% vol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Temp. Servizio</b> | 16 gradi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Quando Berlo</b>   | Entro 5 anni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Abbinamento</b>    | Menù di carne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Vinificazione</b>  | Maturato in rovere francese per 14 mesi (15% nuovo) e in acciaio inox per altri 6 mesi.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Sensazioni</b>     | Foglia di lampone, liquirizia rossa, ciliegia nera, cardamomo e pepe rosa. Floreale, profumato, croccante e luminoso. Tannini fini come la polvere e un cuore di frutti rossi e spezie succosi. Si abbina bene con feste a sorpresa, balli in salotto con musica dei Jamiroquai, hash brown all'acciuga, baba ganoush su pane di segale tostato. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821