

b a r o | | o

Italie
Vénétie



Produit *Frank! DOC*

Producteur *Barollo*

Désignation *DOC - Dénomination d'Origine Contrôlée*
réglementée *DOP - Dénomination d'Origine Protégée*

Cépage *100% Cabernet Franc*

Vinification *12 jours de macération et de fermentation des raisins broyés à température contrôlée. Pompage quotidien. Soutirage, fermentation lente et malolactique en cuves inox. 3 mois de vieillissement en bouteille.*

Notes de dégustation

- ◆ *Robe rouge rubis avec des reflets violets. .*
- ◆ *Le nez intense, légèrement épicé et avec des notes de cerise.*
- ◆ *En bouche, il est sec, tannique avec une bonne persistance aromatique.*

Accords

Il accompagnera à merveille les viandes rouges.

Code *127 17 851*

Format *750 ml*

Prix *25,75\$*



Teneur en sucre *2,1 g/L*

Taux d'alcool *14,5%*

Statut *SL*