

Виня Сан Франческо Каберне Совиньон DOC

Vigna San Francesco Cabernet Sauvignon DOC



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Росо Сицилия DOC
Винарна	Таска, Тенута Регалеали

Технически данни

Сортов състав	Каберне Совиньон
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк
Винификация	Ферментация в съдове от неръждаема стомана за около 20 дни при температура от 20-28°C.
Отлежаване	18 месеца в нови френски дъбови барици.

Описание

Лозето Сан Франческо, засадено през 1985 г. от Лучо Таска, е емблема за качеството на работата в Регалеали и въплъщава неуморните експерименти и иновации на техния екип.

Накратко

Високата свежест на това емблематично вино, балансирана от добре интегрирани танини, предвещава потенциала му за изключително продължително отлежаване.

Дегустационни бележки

Наситен рубиненочервен цвят. В аромата: интензивни нотки на диви плодове, обогатени от нотки на подправки, черен пипер, тютюн, канела и ванилия. На вкус: фини билкови нотки на градински чай с уникални растителни нюанси, безпроблемно съчетани с дървесни акценти. Виното има изразена киселинност, балансирана от добре интегрирани танини и дълъг пикантен финал.

Съчетание с храна

Съчетава се добре с ароматни ястия, благодарение на плътния си и комплексен характер, включително печени на скара или червени меса като говеждо и богати ястия като паста с месни или гъбени сосове. Съчетава се и със зрели сирена (чедър, гауда или синьо сирене), както и с яхнии и ястия със средиземноморски билки и горски плодове.

Бележки

