



ROSSO FRARI

Vitigno: Merlot e Cabernet franc

Età media delle viti: 25 anni

Esposizione: Sud est

Altitudine: 180 m.s.l.m.

Tipo di suolo: Calcereo marnoso

Forma di allevamento: guyot semplice

Resa per ettaro: 60 qli.

Vinificazione: vendemmia manuale terza decade di settembre, vinificazione in rosso, macerazione sulle bucce per 15/18 giorni, 2 follature manuali leggere al giorno

Affinamento: In barrique di rovere francese da 300 lt per 18 mesi segue ulteriore elevazione in bottiglia per altri 12 mesi

Grado Alcolico: 14,5%

Note olfattive e gustative: Colore rosso rubino con evidenti riflessi granati, al naso spiccano sentori di viola selvatica e mirtillo, in bocca rivela una struttura imponente mitigata da un equilibrio fresco-sapido e da un tannino fitto e setoso. Temperatura servizio 18/20 °C



Az. Agr. Monte Brècale
via Pestrini 27 35030 Cinto Euganeo (PD)
montebrecale@aruba.it - www.montebrecale.it