

Ekologiskt



DIANELLA

CABERNET FRANC MAGNUM

ÅRGÅNG: 2021

ART. NR. 77175

VOLYM: 1500 ml

FAKTA OM VINET



DRUVOR:
100 % Cabernet Franc



TILLVERKNING:
Cabernet Franc är det senaste tillskottet i Dianellas sortiment, och lanserades under vinmässan VinItaly i april, 2024. Druvorna odlas och skördas från ett specifikt vinfält på egendomen. Jordmånen är huvudsakligen kalksten, vilket ger druvorna bästa möjliga förutsättningar att utveckla den karakteristiska egenskaperna för Cabernet Franc.

Vinifieringen sker i ståltank, vid 24° – 27° grader, med skalresterna under 20 dagar. Efter tappning lagras vinet på franska ekfat, tonneaux, under ett år. Efter ytterligare minst ett år på flaska är vinet klar att säljas. Dianellas Cabernet Franc är ett vin i Boerdeaux-stil med vingårdens typiska elegans och höga kvalitet.



LAGRING:
Franska ekfat 12 månader, samt ytterligare minst 12 månader på flaska innan försäljning.



FÄRG:
Djupt rubinrött



DOFT:
Röda bär, jordgubbar, grön paprika med noter av örter.



SMÅK:
Ett balanserat vin med elegant syra och lång, behaglig, eftersmak.



PASSAR TILL:
Rätter av vilt och gris. Pastarätter.
Serveras vid 18°C.



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 2,5 g/l

SYRA: 5,68 g/l

TORRSUBSTANS: 29 g/l

SULFITER: 86 mg/l

