



ROSSATO



Cabernet franc

Quando giunse in Italia dalla Francia, più precisamente dalla Gironda, aveva un nome altisonante: Carmener! Toscana e Friuli sono i paradisi di questo vino dal sapore marcatamente erbaceo.

Il grappolo ha buccia robusta e chicchi croccantissimi. Le pirazine che connotano le bacche sono in gran parte il segreto del suo "unique touch": pepe e peperone che si fondono a tracce terrose cosparse di fragole e ribes. È

l'imperatore delle grigliate di carne, ma da



maschiaccio qual è

adora la cacciagione, e

fiuta un piatto di

cinghiale a migliaia di

distanza.

Ma non credetelo volgare: i tartufi si venderebbero pur di incontrarlo per sciogliersi nei suoi sentori vagamente fumé!

Varietà delle uve: *Cabernet franc*

Gradazione: 13°C

Temperatura di servizio: 16-18°C