

FAUSTINA

POTENTE, ROBUSTO ED OPULENTO

IGT Lazio Rosso

Faustina è un elegante vino rosso che sviluppa una bella tensione al palato, mentre la fine acidità dona una leggerezza che sorprende. Invecchiato nelle migliori botti di Villa Caviciana, il vino si presenta con un corpo equilibrato e una struttura tannica matura che non hanno eguali.



Vitigni	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot
Superfici viticole	Due vigneti nel comune di Gradoli, tra i 400 e i 450 metri di altezza
Vinificazione	Vinificazione monovarietale per circa 14 giorni in serbatoio in acciaio inox a temperatura controllata (da 27° a 30° C)
Invecchiamento	Staccato dai vitigni 12 mesi in barrique di legno di rovere francese, assemblaggio alla fine dell'invecchiamento
Analisi sensoriale	Al naso spiccano note complesse di frutta, nello stile di un fresco Bolgheri, in bocca la struttura è finemente speziata con tannini di grana fine e una bella tensione al palato, nel finale fini aromi tostati uniti alla dolcezza dell'estratto di bacche scure
Da abbinare con	Entrecôte, terrine di carne dal sapore intenso, selvaggina
Premi	“Oro” (93 punti secondo il sistema di valutazione PAR) al “Premio Internazionale dei Vini Biologici 2018”, Premio al “The WineHunter Award 2018” (Rosso)
Nome	L'amata descritta da Goethe nelle “Elegie Romane” ha il nome di Faustina

Ulteriori informazioni su Villa Caviciana sono disponibili su www.villacaviciana.com.
Vi preghiamo di indirizzare le Vostre richieste e i Vostri ordini a info@villacaviciana.com.

CABERNET FRANC,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

