

LETIZIA

PROFUMO DI BACCHE, ELEGANTE
ED ESTREMAMENTE RAFFINATO

IGT Lazio Rosso

Letizia è un tipico taglio Bordeaux di Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon ed è caratterizzato da grande forza e personalità. Grazie alla sua discreta dolcezza, soavità e cremosità il vino resta tuttavia tipicamente italiano.



Vitigni	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot
Superfici viticole	Vigneti del comune di Gradoli, tra i 500 e i 550 metri di altezza
Vinificazione	Vinificazione monovarietale per circa 14 giorni in serbatoio in acciaio inox a temperatura controllata (24° bis 28°C)
Invecchiamento	Staccato dai vitigni 12 mesi in barrique (prevalentemente in legno di rovere francese), assemblaggio alla fine dell'invecchiamento
Analisi sensoriale	Al naso si presenta speziato e fruttato, in bocca l'impatto è denso, si mostra nerboruto e intensamente corposo al palato, con un retrogusto bilanciato di estratti dolci di bacche scure e buona vena acida
Da abbinare con	Carni rosse, arrosti di cacciagione, stufati
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	Heinrich Heine creò nella sua opera "I bagni di Lucca" la figura della cortigiana Letizia che gestisce un raffinato bordello.

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