METERI
SELEZIONE VINI

Rosso Frari 2020 - Monte Brecale Az. Agr.

Nazione: Italia
Regione: Veneto
Territorio: Colli Euganei
Geologia Terreno: Calcareo-marnoso
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Annata: 2020
Età delle Vigne: 20-30 anni
Resa: 60 q/ha
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 18 mesi in barrique
Invecchiamento: 12 mesi in bottiglia
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sintetico
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Merlot e Cabernet Franc. Fermentazione spontanea, affina in legno piccolo per 18 mesi e in bottiglia per 12 mesi.
Biologico Certificato
Sentori chiave: mirtillo, peperone e viola

Naso: sentori di sottobosco, piccoli frutti scuri, fiori secchi, note vegetali ed erbacee

Bocca: sorso materico, minerale, scuro, tannino elegante.

Vista: rosso rubino violaceo

Ci troviamo nel cuore dei Colli Euganei, più precisamente a Fontanafredda di Cinto Euganeo, dove i terreni prevalentemente vulcanici, il clima quasi mediterraneo e la biodiversità in vigna sono le variabili che rendono i vini di queste terre unici.

METERI
SELEZIONE VINI

Qui Franco Sinigaglia, insieme alla moglie Fabrizia ed il figlio Matteo, dal 1999 lavorano i loro 5 ettari con l’obiettivo di valorizzare al massimo le caratteristiche di una zona vitivinicola per troppo tempo dimenticata, dove a far da padrone sono i terreni di origine vulcanica che donano ai vini uno scheletro sapido, minerale e fresco.

Rosso Frari è un uvaggio di Merlot e Cabernet Franc, proveniente da vigne di circa 25 anni situate su suoli calcarei e marnoso
Vino ricco, profondo e strutturato, dotato di grande complessità, dove si mescolano sentori tostati, di frutta scura, sottobosco, note vegetali, erbacee e minerali.