



Analisi organolettica

LUNA NUOVA – Cabernet Franc Rubicone IGT

Descrizione:

Cabernet Franc in purezza, proveniente da un singolo vigneto. Vino rosso complesso e strutturato, dal colore intenso e avvolgente, con note vegetali armonizzate a spezie, vaniglia, cocco e delicate note floreali di viola. Al palato, è setoso, con tannini rotondi e una buona mineralità.

Abbinamenti:

- Carni pregiate: Il corpo del vino si abbina a piatti di carne pregiata, come anatra o agnello, grazie alla sua struttura e ai tannini morbidi.
- Piatti in salsa raffinata: Si sposa perfettamente con piatti ricchi di salse eleganti, come l'anatra in salsa agrodolce o l'agnello con salsa barbecue.
- Formaggi stagionati: Il vino si abbina bene con formaggi stagionati, grazie alla sua complessità e alla rotondità dei tannini.

