



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Unnico

Denominazione: Garda Cabernet Franc DOC

Vitigni: Cabernet Franc

Tipologia terreno: Origine morenica collinare, argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue affinamento in botti di legno e/o barriques

Affinamento: Legno

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Al naso esprime note di frutta matura a bacca rossa, con sentori speziati

Sapore: In bocca si percepisce una sensazione morbida ed elegante, con uno spiccato tannino

Grado alcolico: 14% vol

Temperatura di servizio: 18°-20° | 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con i primi piatti a base di carne e verdure. Ideale per carni rosse e arrosti. Da provare con piatti a base di selvaggina e formaggi

Descrizione:

"Unnico" è un Cabernet Franc che ha trovato un eccellente habitat sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Prende nome dall'incontro tra Papa Leone Magno e Attila il Re degli Unni a Salionze nel 452 d.c che sancì la fine delle scorriere degli Unni in territorio Italiano. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Cabernet Franc. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con una lunga macerazione delle uve, successivo affinamento in botti grandi per alcuni mesi e in bottiglia per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino strutturato, vellutato e armonico. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso esprime note di frutta matura a bacca rossa, con sentori speziati "fumè" ed erbacei. In bocca si percepisce una sensazione morbida ed elegante, con uno spiccato tannino. Perfetto con i primi piatti a base di carne e verdure. Ideale per carni rosse e arrosti. Da provare con piatti a base di selvaggina e formaggi. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.