

DILLETTO CABERNET FRANC

DILETTO

TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Vintage: 2021
- Alcohol: 14,0% vol
- Restsuiker: Droog
- Totale zuurgraad: 5,2 g/l
- pH: 3,45

UITERLIJK, AROMA EN SMAAK

- Uiterlijk: Diep robijnrood met paarse reflecties.
- Aroma: Rijke tonen van zwarte bessen, kersen en een hint van paprika, aangevuld met subtiele kruidige accenten van peper en tabak.
- Smaak: Vol en gestructureerd met rijpe tannines. Donkere fruittonen gaan over in een lange, kruidige afdronk met een vleugje vanille.

SOMMELIER AANBEVOLEN

- Foodpairing: Perfect bij gegrild rood vlees, wildgerechten en gerijpte kazen. Past goed bij kruidige stoofpotten en stevige pastagerechten.
- Verouderingspotentieel: Tot 12 jaar.
- Serveertemperatuur: 16-18°C

PRODUCTIEMETHODE

- Wijngaardgebied: Veneto
- Ligging wijngaarden: Z, W
- Hoogte: 120-250 m
- Rijping: 100% in roestvrij staal voor 12 maanden.

