

ATLANTE

CARATTERISTICHE

VITIGNO 100% Cabernet franc.

DENOMINAZIONE Indicazione Geografica

Protetta IGP Umbria.

COLORE Rosso scuro profondo.

NASO Generoso e complesso, con un fresco bouquet di frutti neri, cioccolato, cannella e note di spezie.

PALATO Ampio, armonioso e profondo, con tannini elaborati, per un finale lungo e ricco.

ALCOOL 14% vol.

GASTRONOMIA Carne rossa, arrostiti, selvaggina e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 15 °C

CLIMA E SUOLO Le vigne sono posizionate in Umbria, ad un'ora da Roma, al confine fra Toscana ed Alto Lazio, ad una altitudine di circa 450 metri s.l.m..

AFFINAMENTO In barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio per 12 mesi; in bottiglia per 10 mesi circa.

CHARACTERISTICS

GRAPE VARIETY 100% Cabernet franc.

CLASSIFICATION Protected Geographical Indication PGI Umbria.

COLOUR Deep dark red.

NOSE Generous and complex, with a fresh bouquet of black fruits, chocolate, cinnamon and spices.

PALATE Full and harmonious body, deep and with elaborated tannins, for a long and rich finish.

ALCOHOL 14% vol.

PAIRING WITH FOOD Red meat, roast, game and cheese.

SERVING TEMPERATURE 15 °C

CLIMATE AND SOIL The vineyards are located in Umbria, on the border between Tuscany and Northern Lazio, one hour from Rome, at an altitude of about 450 metres a.s.l..

AGEING 12 months in first and second use French oak barrels; About 10 months in bottle.

