



TERENZI
MAREMMA TOSCANA



FRANCESCA ROMANA

Maremma Toscana IGT

Assemblaggio di cabernet franc, cabernet sauvignon e merlot, Francesca Romana è un'interpretazione esemplare dei tre vitigni internazionali. Rivela grande sapienza nell'estrazione, eleganza espressiva e precisione aromatica. Il naso è guidato dai profumi di spezie e frutta rossa matura, il palato è avvolgente e setoso, con un finale persistente. Molto buono da bere con preparazioni allo spiedo, carni alla brace e con zuppe della tradizione toscana.

Vitigno: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Terreno: Sabbie calcaree molto drenanti e ben esposte.

Affinamento: 18 mesi in legno piccolo di rovere francese neutral e 6-8 mesi in bottiglia.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato.

Olfatto: Sentori di spezie e note di frutta rossa matura.

Sapore: Avvolgente, caldo, pieno e ricco di note speziate, di lunga persistenza con tannini vellutati e maturi.

Gastronomia: Indicato per carni alla brace, tra cui spicca la varietà Chianina, si coniuga bene con preparazioni allo spiedo e alla brace. Particolarmente adatto a zuppe, arrostiti e piatti di cacciagione.

Temperatura iniziale di servizio: 16°-17°C