



## Franzes 2018

*Cantina:* Podere SottoilNoce

*Denominazione:* Emilia IGP

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Emilia Romagna

*Vitigni:* 80% Lambrusco Grasparossa, 15% Trebbiano Modenese, 5% Lambrusco Di Sorbara

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Emilia IGP

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 12.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* 26 mg/L

*Abbinamenti:* Antipasti, Formaggi Stagionati, Salumi, Secondi Piatti di Carne

*Bottiglie prodotte:* 1973

*Invecchiamento:* fino al 2025

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

L'Emilia Rosso IGT "Franzes" di Podere SottolNoce nasce da uve allevate a 250 metri sul livello del mare e i vigneti sono coltivati utilizzando la tecnica dell'inerbimento e poi con il sovescio su base annuale. Le uve vengono poi raccolte manualmente e vinificate separatamente. Il grasparossa ha macerato 6 giorni sulle bucce in un contenitore di cemento. Dopo la svinatura è passato in acciaio per la fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Da quel momento solo travasi puliti. Non sono state effettuate filtrazioni, chiarifiche, procedure invasive e aggiunta di qualsivoglia additivo o correttivo.

## Note di degustazione

Il Franzes 2018 di Podere SottoilNoce è di un bel colore rosso rubino. Al naso si esprime con sentori di frutti rossi maturi, come mora e ciliegia, e note di rosa e viola. Al palato si rivela morbido, di buona freschezza ed equilibrato. Consigliamo di degustare il Franzes 2018 di Podere SottoilNoce con secondi piatti di carne ma anche con antipasti saporiti a base di salumi e formaggi stagionati.