



RISERVE BIO

VIAFRANCIA ROSSO

Sicilia DOC

IMPRONTA FRANCESE IN TERRA SICILIANA.



UVAGGIO

Merlot biologico
Cabernet Sauvignon Biologico



TENUTA DI ORIGINE

Merlot e Cabernet Sauvignon dalla Tenuta Pianetto,
Santa Cristina Gela, Palermo (PA)

TERROIR E ALTITUDINE

Entrambe le varietà crescono su suoli a medio impasto
e argillosi ad un'altitudine di circa 650 m s.l.m.

VENDEMMIA

Nel mese di settembre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione manuale delle uve si
procede con una leggera pigiatura e con lo start up
fermentativo sui lieviti. Dopo un affinamento in acciaio
a temperature controllate per 9 mesi il vino matura in
barriques nuove e di secondo passaggio per circa
24 mesi. Successivamente la selezione delle migliori
barriques viene passata in vasche d'acciaio dove
sosta per 6 mesi, fino al raggiungimento del perfetto
equilibrio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino intenso, il nostro Viafrancia
rosso presenta eleganti sentori floreali e speziati
con note di amarena, cuoio e lavanda. Al palato è
caldo e corposo con un tannino elegante e un finale
persistente.

ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare alla selvaggina e si
sposa bene con i formaggi stagionati e i sughi a base
di carne.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI DISPONIBILI



0,75 L



1,5 L



3 L