

## 2019 Villanoviana Cabernet Franc Toscana IGT BIO MAGNUM

Villanoviana | Toskana

Der Cru - das Meisterstück von Villanoviana. Jede Flasche einzeln verpackt in einer edlen Holzkiste. Ein reinsortiger Cabernet franc, der ohne Probleme in der Liga der Großen mitspielen kann. Rund und röstig und einfach gut!



### Sensorik

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Farbe</b>     | brombeerfarben                               |
| <b>Duft</b>      | Cassis, grüne Paprike, schwarzer Pfeffer     |
| <b>Geschmack</b> | mittlere Säure, elegant, feinkörniges Tannin |

### Wissenswertes

|                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| <b>Ausbau</b>          | Barrique, Flaschenreife, Betontank |
| <b>Trinkreife</b>      | 2024-2034                          |
| <b>Trinktemperatur</b> | 16-18°C                            |

### Speiseempfehlung

kräftige Fleischgerichte, kurzgebratenes T-Bone, Kräutermarinade

### Produzent

Mitte des Jahres 2000 bot sich für Barbara Monacelli und Marco Belli die Gelegenheit ein Anwesen nahe dem mittelalterlichen Dorf Bolgheri zu erwerben, Dort war seit jeher guter Wein zu Hause. So entstand das landwirtschaftliche Unternehmen Villanoviana aus einer Leidenschaft für guten Wein und dem Wunsch, das zu erreichen, was schon immer der Lebensstraum der beiden Inhaber war. Wein zu produzieren und dabei die Traditionen der Vergangenheit zu berücksichtigen. Der Respekt gegenüber dem Leben und den Menschen, die gerne einen guten Tropfen genießen, verpflichtete sie ein reines Produkt mit traditionellen Methoden des naturnahen Weinbaus herzustellen.

Via Santa Maddalena | loc.Sant'Uberto | 57122 Castagneto CarducciLI | Bolgheri LI | Italien