

MARCO SAMBIN  
Conti de Norcen



Francisca

## Francisca.XII

- *Vinetia AIS del Veneto 4 Rosoni, massimo punteggio*
- *Vitae AIS guida nazionale 3 viti, "l'apertura è variegata e ammaliante...il sorso suadente nella sua dolcezza supportato da pregevole freschezza e da un tannino vellutato, finale coerente con la parte olfattiva, di grande impatto."*
- Recensioni annata 2011*
- *Alpe Adria Guida Magnar Ben: Migliore Passito.*
- *Bibenda: 4 grappoli, "ampio e intenso".*
- *Luca Maroni, 87/100 "si toccherà polpa liquida di dolcezza di frutto di persistenza e insistenza come infinita".*
- *Slowine: "Valido il passito Francisca.XI".*
- *Vitae, Ais 2017 "3 vigne e 1/2, gusto fitto e intriso di sensazioni olfattive, di una morbidezza che si svela con garbo, con trama tannica viva e levigata innervata da generosa dote di freschezza e sapidità. Lunghissimo tra continue percezioni mentolate e balsamiche."*

### Note degustative

Il colore è rubino virante al granato.

Al naso note di lampone e marasca macerata, con rimandi al fico, al tamarindo e alle spezie dolci.

Al palato la vibrante vena acida sorregge il sorso donando al vino e al suo zucchero naturale una certa vena di austerità.

Ancora in bocca lampone, ribes rosso e nero, fico e tamarindo accompagnano il pepe nero e la grafite.

Lo sciroppo di zucchero che ne deriva è comunque bilanciato dall'acidità e dalla lieve trama tannica



Nome commerciale : Francisca.XII, Indicazione Geografica Tipica

Delle Venezie, Passito Rosso

Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%

Terreno: calcareo-argilloso

Giacitura: terrazze collinari con esposizione sud, sud-ovest

Sesto d'impianto: 1,70/1,60 x 0,70/0,60 da 8000 a 9000 piante/ha

Forma d'allevamento: cordone speronato/alberello a ventaglio

Vinificazione: acciaio

Affinamento: 3 anni in barriques di rovere francese, 1 anno in acciaio e 6 mesi in bottiglia

Produzione annua: tiratura limitata, bottiglie da 0,375 lt.