



FRANCIS FORD COPPOLA WINERY

Schede tecniche



Francis Ford Coppola Winery

DIRECTOR'S CUT CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia AVA Russian River Valley

Zona produttiva California, Russian River Valley

Vitigno 99% Chardonnay, 1% Altri vitigni

Invecchiamento Affinamento di 8 mesi in botti di rovere francese di cui 35% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato.

Profumo Aromi speziati, mielati e fruttati, che richiamano pera matura, melone, zenzero e chiodi di garofano.

Sapore Il gusto è intenso, connotato da profondi sentori fruttati di mela e ananas. Emergono note dolci di vaniglia e marshmallow tostati. Finale leggermente agrumato e buona l'acidità

Abbinamenti Si abbina perfettamente alla cucina marinara. Ottimo con il pesce marinato.



SONOMA (CALIFORNIA) / USA



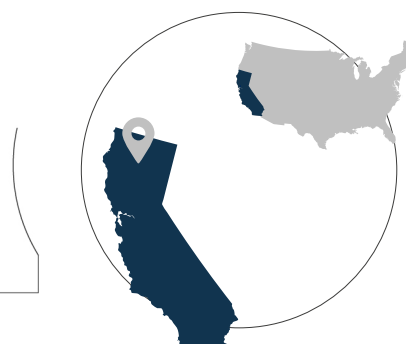
ANNO DI FONDAZIONE | 1920



ENOLOGO | COREY BECK



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC,
CHARDONNAY, CABERNET
SAUVIGNON, PETIT SYRAH,
ZINFANDEL



Francis Ford Coppola Winery

DIRECTOR'S CUT CABERNET SAUVIGNON

NOTE GENERALI

Tipologia AVA Alexander Valley

Zona produttiva California, Alexander Valley

Vitigno 80% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc, 3% Syrah, 2% Petit Syrah

Invecchiamento Affinamento di 15 mesi in botti di rovere francese e americano di cui 40% botti nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Aromi di more che si mescolano con spezie e cioccolato.

Sapore In bocca troviamo gli stessi sentori di more accompagnati da caffè e anice.

Abbinamenti Ottimo con carne rossa e funghi alla Portobello.



SONOMA (CALIFORNIA) / USA



ANNO DI FONDAZIONE | 1920



ENOLOGO | COREY BECK



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC,
CHARDONNAY, CABERNET
SAUVIGNON, PETIT SYRAH,
ZINFANDEL



Francis Ford Coppola Winery

DIAMOND COLLECTION CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia AVA California

Zona produttiva California, Napa Valley

Vitigno 100% Chardonnay

Invecchiamento Affinamento di 7 mesi in botti di rovere francese e americano.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato chiaro.

Profumo Sentori di pera, fico e caramello.

Sapore Predominante il sapore di ananas, melone e agrumi.



SONOMA (CALIFORNIA) / USA



ANNO DI FONDAZIONE | 1920



ENOLOGO | COREY BECK



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC,
CHARDONNAY, CABERNET
SAUVIGNON, PETIT SYRAH,
ZINFANDEL



Francis Ford Coppola Winery

DIAMOND COLLECTION SAUVIGNON BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AVA California

Zona produttiva California, Napa Valley

Vitigno 100% Sauvignon

Invecchiamento Affinamento in acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato chiaro.

Profumo Aromi freschi di pompelmo, limone e gelsomino.

Sapore In degustazione prevale l'agrumato e il gusto ricorda mandarino, il limone e ananas, ma anche i fichi e il melone.

Abbinamenti Accompagna tutte le preparazioni a base di pesce. Come aperitivo, è da abbinare al carpaccio di tonno.



SONOMA (CALIFORNIA) / USA



ANNO DI FONDAZIONE | 1920



ENOLOGO | COREY BECK



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC,
CHARDONNAY, CABERNET
SAUVIGNON, PETIT SYRAH,
ZINFANDEL



Francis Ford Coppola Winery

DIAMOND COLLECTION CABERNET SAUVIGNON

NOTE GENERALI

Tipologia AVA California

Zona produttiva California, Napa Valley

Vitigno 84% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 7% Segalin

Invecchiamento Affinamento di 12 mesi in botti di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato intenso.

Profumo Intensi aromi di ciliegia, mora, cacao e rovere, dovuti al periodo trascorso in botte.

Sapore Al palato si percepiscono toni di amarene mature, cassis, anice, chiodi di garofano e caffè tostato. Il finale è prolungato e di grande concentrazione. I tannini sono morbidi e maturi.

Abbinamenti Si sposa con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati e piatti strutturati. Ottimo con il pollo fritto all'americana.



SONOMA (CALIFORNIA) / USA



ANNO DI FONDAZIONE | 1920



ENOLOGO | COREY BECK



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC,
CHARDONNAY, CABERNET
SAUVIGNON, PETIT SYRAH,
ZINFANDEL



Francis Ford Coppola Winery

DIAMOND COLLECTION ZINFANDEL

NOTE GENERALI

Tipologia AVA California

Zona produttiva California, Napa Valley

Vitigno 100% Zinfandel

Invecchiamento Affinamento di 10 mesi in botti di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato intenso con riflessi violacei.

Profumo All'esame olfattivo si presenta con sentori di marmellata di fragole, more selvatiche e cassis.

Sapore Al sorso riconferma il fruttato e lascia percepire piacevoli aromi di mirtillo rosso e ciliegia. È di corpo e strutturato

Abbinamenti È da abbinare ai secondi piatti a base di carne. Da provare con il maiale arrosto con le mele.



SONOMA (CALIFORNIA) / USA



ANNO DI FONDAZIONE | 1920



ENOLOGO | COREY BECK



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC,
CHARDONNAY, CABERNET
SAUVIGNON, PETIT SYRAH,
ZINFANDEL

