



Cabernet Franc D.O.C.

VITIGNO: Cabernet Franc

DENOMINAZIONE: Doc Friuli

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.300 Piante/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Dopo un attento controllo nella fase di pigiatura segue una fermentazione lenta a temperatura controllata con follature giornaliere per 15-20 giorni. Segue una maturazione in acciaio per 8-10 mesi.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-5 anni dalla produzione

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 16-18°C

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Rosso rubino intenso, con riflessi granati.

PROFUMO

Bouquet ricco e persistente che si apre in note intense di confettura, accompagnate da sentori erbacei.

GUSTO

In bocca è avvolgente, morbido, equilibrato da una misurata spalla acida; lungo e di grande persistenza.

ABBINAMENTI

Il suo corpo deciso e caldo si presta ad accompagnare salumi, carni rosse e cacciagione.