



CABERNET FRANC DOC

Friuli Colli Orientali

Zona di produzione: Friuli Colli Orientali

Varietà delle uve: 100% Cabernet Franc

Sistema di allevamento: Capuccina e guyot

Vendemmia: manuale nella prima decade di ottobre

Vinificazione : Dopo la raccolta il mosto resta a contatto con le bucce per circa 4-6 giorni ad una temperatura max di 25°C. In questa fase vengono effettuati molti rimontaggi per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Dopo la svinatura e la fine della fermentazione si effettua una lunga serie di batonnage in botti di acciaio inox.

Acidità totale: 5,5 g/l

Alcool: 12.3 % in volume

Colore: Vino dal colore rosso violaceo, brillante, vivace.

Note olfattive e gustative: Al naso è molto intenso, erbaceo, caratteristica che si ripresenta in bocca oltre a essere corposo e morbido.

Temperatura di servizio: Servire preferibilmente a 18 °C.

Abbinamenti: E' perfetto abbinato a carni rosse, selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati.