



# CABERNET FRANC

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Colore rosso vivace, profumo fruttato con sensazioni di mirtillo nero, lampone, susine mature e genziana, sapore composto e completo. È un vino di nerbo robusto e persistente con spiccata personalità. Si accompagna molto bene con formaggi invecchiati, affettati, arrostiti di carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio: 16°-18° C.

Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.



**VENDEMMIA:** raccolta manuale in cassetta

**VITIGNO:** Cabernet Franc 100%

**TERRENO:** marne arenarie "Ponka"

**ALTITUDE:** 150 slm

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**DENSITA':** 3,500 viti/ha

**VINIFICAZIONE:** macerazione sulle bucce, con rimontaggi alternate a délestages

**AFFINAMENTO:** in botte di legno per **24** mesi

## CABERNET FRANC 2016

- Vinous.com by Ian D'Agata 92/100

## CABERNET FRANC 2015

- GAMBERO ROSSO 1 bicchiere 



## CABERNET FRANC 2013

- GAMBERO ROSSO 1 bicchiere 
- L'Espresso TOP Wine



## CABERNET FRANC 2012

- GAMBERO ROSSO 2 bicchieri 

## CABERNET FRANC 2010

- GAMBERO ROSSO 2 bicchieri 
- Bibenda 3 grappoli 

## CABERNET FRANC 2009

- GAMBERO ROSSO 1 bicchiere 
- Bibenda 3 grappoli 
- Merano Wine Festival 86-89



## CABERNET FRANC 2008

- GAMBERO ROSSO 2 bicchieri 
- Duemilavini 4 grappoli 
- Merano Wine Festival 86-89
- L'Espresso 4 bottiglie 

## CABERNET FRANC 2007

- L'Espresso 2 bottiglie 
- GAMBERO ROSSO 2 bicchieri 

## CABERNET FRANC 2006

- L'Espresso 3 bottiglie 
- GAMBERO ROSSO 1 bicchiere 

VIGNA PETRUSSA

Az. Agr. Di Hilde Petrusa Mecchia - via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy  
Tel/fax +39 0434 713021 – www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it