



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



VITIGNO: 100% Cabernet Franc

TERRENO: marne arenarie dette "Ponka"

ALTITUDINE: 100m slm

DENSITA': circa 3500 viti/ha - 60 q/ha

ALLEVAMENTO: guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassetta



VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délestages

AFFINAMENTO: botti di legno



GRADAZIONE: in base all'annata può variare da 13% a 14%

T° DI SERVIZIO: 16°-18°C



OLFATTO: All'olfatto è pieno e persistente con percezioni di mirtillo nero, lampone, susine mature e genziane



GUSTO: In bocca è robusto e persistente con una lieve nota erbacea.



ABBINAMENTI: Cibi europei: formaggi invecchiati, affettati, arrostiti di carni rosse e selvaggina

Cibi internazionali: chop suey, noodles di carne e il babaganoush

CORPO



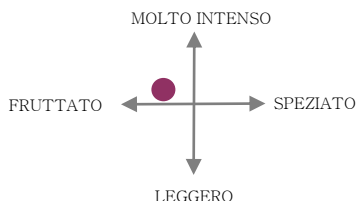
PERSISTENZA



TANNINI



ZUCCHERI



RICONOSCIMENTI

CABERNET FRANC 2018

➤ GAMBERO ROSSO: 1 bicchiere

CABERNET FRANC 2016

➤ VINOUS: 92/100

vinous



VIGNA PETRUSSA