

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. É 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.
--------	--



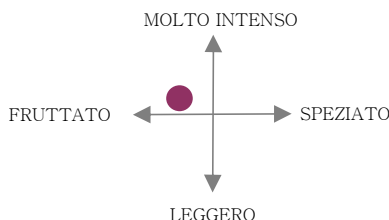
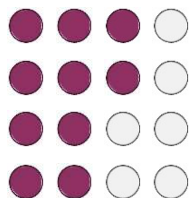
ABBINAMENTI:	<u>Cibi europei</u> : formaggi invecchiati, affettati, arrosti di carni rosse e selvaggina <u>Cibi internazionali</u> : chop suey, noodles di carne e il babaganoush
--------------	---

CORPO

PERSISTENZA

TANNINI

ZUCCHERI



RICONOSCIMENTI

CABERNET FRANC 2018

➤ GAMBERO ROSSO: 1 bicchiere

CABERNET FRANC 2016

➤ VINOUS: 92/100

vinous


VIGNA PETRUSSA

Vigna Petrusa s.s. · Via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy · Tel/fax +39 0432 713021 · www.vignapetrussa.it · info@vignapetrussa.it