



LA DOC FRIULI



Contiene solfiti



CABERNET FRANC

DOC FRIULI

Vitigno

Cabernet Franc



Colore:

Rosso intenso con sfumature blu.



Profumo:

Erbaceo, leggermente speziato. Sentori di fieno di montagna.



Gusto:

Morbido, vellutato, leggero, tannico, complesso e di grande struttura. Note di caramello e chiodi di garofano.

Descrizione: grappolo grande, piramidale. Acini medio grandi, di colore blu scuro, sapore erbaceo.

Sistema di allevamento: Cappuccina doppia, potatura lunga ma non ricca di gemme.

Terreno: pianura isontina dalla spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei, ghiaiosi.

Epoca di vendemmia: inizio Ottobre.

Vinificazione: il mosto dell'uva diraspata fermenta per circa due settimane. Una volta svinato completa la fermentazione in botti grandi.

Affinamento: sosta in grandi botti di rovere per oltre un anno.

Abbinamento: carni rosse alla griglia, allo spiedo e al forno. Stracotti e arrostiti, selvaggina, coste e salsicce.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

