

Cabernet Franc

DOC Friuli

Colore rosso rubino. Al palato è erbaceo, fruttato, tannico, snello.



GRAPPOLO

Medio, piramidale, alato



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Pigiadiraspatura ed inserimento nei vinificatori automatici per la fermentazione, guidata con lieviti selezionati, macerazione di circa 8 giorni a temperatura controllata. Maturazione in acciaio



MATURAZIONE

Fine settembre



TIPOLOGIA

Secco



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C



DATI ANALITICI

Alcohol: 12,00/12,50 %vol
Contiene solfiti



CARATTERE

Colore rosso rubino. Al palato è erbaceo, fruttato, tannico, snello



ACCOMPAGNAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagnano bene con salumi anche stagionati come la soppressa vicentina, o piatti di pasta con sughi di carne anche a base di selvaggina.

