



CABERNET FRANC

D. O. C. FRIULI

Caratteristiche del vino

Colore rosso rubino intenso. Il caratteristico sapore erbaceo di foglie e radici si ammorbidisce con cenni floreali e fruttati. Il sorso è fresco e vibrante, con tannini flessuosi, e chiude con una nota ammandorlata. Dopo l'invecchiamento, l'erbaceo scompare per lasciare posto all'eterea gamma di sfumature dei grandi vini rossi.

Abbinamenti gastronomici

È vino da carni fredde della grande cucina e fra i migliori vini da arrosto. Indicato in particolare con selvaggina e cacciagione, con formaggi a pasta dura e invecchiati.

Temperatura di servizio

16-18° C

Riconoscimenti

James Suckling, 90 pt.
Berebene Gambero Rosso, Oscar Miglior Rapporto Qualità/Prezzo
Gambero Rosso, Due Bicchieri
Bibenda, Tre Grappoli
I Vini di Veronelli, 85 pt.

Scheda tecnica

Acidità totale: 5,3 g/l
Zuccheri riduttori: 1,8 g/l
Alcool totale: 12,50% vol
Estratto secco netto: 27,4 g/l

Terreno

Sassoso, tipico delle grave del Friuli

Vitigno

Cabernet Franc in purezza

Allevamento

Guyot

Vendemmia

Prima settimana di ottobre

Vinificazione

In rosso con fermentazione su bucce con metodo "Ganimede" a temperatura controllata per favorire l'estrazione del colore, lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari

Affinamento

In bottiglia