



DESCRIZIONE

Cabernet Franc IGP Venezia Giulia

UVE: 100% Cabernet Franc

TERRITORIO: pianura alluvionale medio impasto del Friuli centrale

COLTIVAZIONE: Vitigni allevati a doppio capovolto con densità d'impianto di 4000 viti per ettaro e resa di 110 quintali di uva per ettaro

VINIFICAZIONE: pigiatura delle uve con successiva fermentazione di una settimana assieme alle bucce dove viene effettuato un periodico delestage per l' estrazione del colore e dei composti secondari del vino, successiva svinatura e conclusione della fermentazione in acciaio.

GRADAZIONE: 13 % Vol

NOTE SENSORIALI: Vino di colore rosso rubino acceso con sfumature violece. Il suo profumo è decisamente intenso con caratteristiche note erbacee. Il sapore è secco, asciutto e ben strutturato con buona persistenza gusto-olfattiva e richiamo alle sensazioni speziate. Vino fresco dal profilo aromatico piacevole ed intenso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

FORMATI DISPONIBILI: 0.75 Litri

Cabernet Franc IGP Venezia Giulia

Vino di colore rosso rubino acceso con sfumature violece. Il suo profumo è decisamente intenso con caratteristiche note erbacee. Il sapore è secco, asciutto e ben strutturato con buona persistenza gusto-olfattiva e richiamo alle sensazioni speziate. Vino fresco dal profilo aromatico piacevole ed intenso.