



# LE MONDE

## CABERNET FRANC D.O.C.

Collezione Rossi



**Vitigno:** Cabernet Franc

**Denominazione:** Doc Friuli

**Tipo di terreno:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 4.000 Piante/Ha

**Periodo di vendemmia:** Prima decade di Ottobre

**Vinificazione:** Dopo un attento controllo nella fase di pigiatura segue una fermentazione lenta a temperatura controllata con follature giornaliere per 15-20 giorni. Segue una maturazione in acciaio per alcuni mesi.

**Invecchiamento potenziale:** 3-5 anni dalla produzione

**Grado alcolico:** 13%

**Temperatura di servizio:** 16-18°C Circa

**Confezione:** Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

### COLORE

Rosso rubino intenso, con riflessi granati.

### PROFUMO

Bouquet ricco e persistente che si apre in note intense di confettura, accompagnate da sentori erbacei.

### SAPORE

In bocca è avvolgente, morbido, equilibrato da una misurata spalla acida; lungo e di grande persistenza.

### ABBINAMENTI

Il suo corpo deciso e caldo si presta ad accompagnare salumi, carni rosse e cacciagione.



[www.lemondewine.com](http://www.lemondewine.com)