

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 10-12 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.



AWARDS

3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO 2022
Annata 2018



LE MONDE