



# CABERNET FRANC

## DOC Friuli



### DENOMINAZIONE

DOC Friuli

### UVE

100% Cabernet Franc

### TIPO DI TERRENO

Argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz

### ESPOSIZIONE

Est - Ovest

### GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

### ACIDITÀ TOTALE

5,6 g/l

### ZUCCHERI

0,1 g/l

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

### VENDEMMIA

Settembre

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino di colore rosso cupo con riflessi violacei. Le componenti olfattive si distinguono soprattutto per i sentori di balsamico, vegetale, frutti rossi e sfumature di vaniglia, discreta astringenza e con buoni livelli sia di alcol che di acidità. Il sapore è morbido, invitante con retrogusto fine e persistente.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con arrosto, anatra, pasta al forno, verdure gratinate, patate al rosmarino. Indicato per accompagnare anche formaggi semi stagionati.