



# ROSSO ALBANO

DOC Friuli

Etichetta Bianca

**DENOMINAZIONE**

DOC Friuli

**UVE**

Cabernet Franc  
e Cabernet Sauvignon

**TIPO DI TERRENO**

Argilloso, calcareo con buon  
tenore di scheletro e sostanza  
organica

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Sylvoz

**ESPOSIZIONE**

Est - Ovest

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Di colore rosso molto intenso, profumo ampio, pieno e morbido molto persistente che ricorda i frutti di bosco stramaturi, la confettura di mirtilli e le prugne secche, con sentori di vaniglia e un leggero retrogusto speziato. Al palato si distingue la grande persistenza, tannini morbidi e vellutati. Dal sapore asciutto e sapido dove la calda opulenza del gusto trasmette inizialmente la vanigliata dolcezza del rovere, a cui segue una nota di confettura.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Consigliato con primi piatti saporiti tipici della tradizione italiana, con secondi piatti a base di selvaggina di pelo e carni rosse a cottura lenta. Ottimo con formaggi stagionati.

**GRADO ALCOLICO**

13,00% vol.

**ACIDITÀ TOTALE**

5,09 g/l

**ZUCCHERI**

0,9 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16 - 18 °C

**VENDEMMIA**

Settembre