

# Cabernet Franc D.O.C.



**VITIGNO:** Cabernet Franc

**DENOMINAZIONE:** Doc Friuli

**TIPO DI TERRENO:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4.300 Piante/Ha

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Ultima decade di Settembre

**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 8-10 mesi.

**INVECCHIAMENTO POTENZIALE:** 3-5 anni dalla produzione

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Circa 16-18°C

**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.

## GUSTO

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.