



Nome del Vino:

Cabernet Franc Grave Friuli

Denominazione:

Cabernet Franc Grave Friuli.

Vitigni:

Cabernet Franc.

Zona di Produzione:

Vigneti all'interno della DOC Grave del Friuli.

Tipologia dei terreni:

Hanno medio impasto, tendente argilloso.

Sistema di allevamento della vite:

Sylvoz e Guyot.

Tecnica di produzione:

Le bucce vengono macinate per 5-6 giorni. Avviene poi l'affinamento in vasche di cemento per almeno 6 mesi e poi l'imbottigliamento.

Descrizione Organolettica:

Ha un colore rosso rubino, con intensi riflessi violacei. I profumi di frutta rossa si mescolano a quelli di piccoli frutti neri e a svariate spezie, con un accenno di peperone e di erba tagliata. Ha un attacco largo, una lunga persistenza. Piacevolmente avvolgente con un finale verticale, fresco, vibrante.

Abbinamenti:

Accompagna splendidamente carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.