



CABERNET FRANC

VITIGNO: Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE: I.G.T. Venezia Giulia

FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE: L'uva raccolta viene immediatamente diraspata e travasata in una vasca d'acciaio. Si effettuano almeno tre rimontaggi fino a raggiungere il colore desiderato.

COLORE: Rosso rubino intenso

OLFATTO: Caratteristico per il suo sapore erbaceo da giovane, di gran corpo e armonico

GUSTO: Presenta un gusto secco, sapido ed elegante, con note erbacee.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Indicato con gli arrosti di carne rosse, brasati e selvaggina. Il suo sapore pieno si armonizza perfettamente con i formaggi stagionati.



GRAPE VARIETIES: Cabernet Franc

PRODUCTION ZONE: I.G.T. Venezia Giulia

FERMENTATION AND VINIFICATION: The grape is immediately destemmed and transferred to a steel vat. The wine is pumped over at least three times to achieve the desired colour.

COLOUR: Deep ruby red

OLFACTION: With a characteristic, grassy fragrance when young; full-bodied and well-balanced.

TASTE: Dry and elegant

SERVING TEMPERATURE: 18° C

FOOD PAIRINGS: Suitable with roasted red meats, braised meats and game. Its full flavour is perfectly in-keeping with ripe cheeses.