



CABERNET FRANC

D.O.C. FRIULI

Provenienza Vigneti di Precenico (Udine)

Tipo di terreno Argilloso

Uve 100% Cabernet Franc

Sistema di allevamento Sylvoz a 3700 viti/ha

Vinificazione Macerazione tradizionale per 6-7 giorni, a temperatura controllata a 27-28 °C

Maturazione In bottiglia

Alcool 12,5% vol.

Caratteristiche È un vino dal carattere forte che si distingue per i toni erbacei inimitabili, specie se giovanissimo... Aggressivo in gioventù col tempo si fa aristocratico e completo

Abbinamenti Di corpo pieno e virile, s'accompagna alla selvaggina (capriolo, lepre, cinghiale), alle carni di maiale, alle carni rosse alla griglia

Temperatura di servizio Va servito a 18 °C

.....
Codice Ean: 8032869490038

Tipo di confezione: cartone da 6 bottiglie
.....



dal 1888, Viticoltori

BACCICHETTO
VITTORINO