



Cabernet Franc



KLASSIFIZIERUNG
Friuli Aquileia DOC
Superiore



PRODUKTIONSGBIET
Cervignano del Friuli



REBSORTE
100% Cabernet Franc



ALKOHOLGEHALT
12,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden in traditionellen vertikalen Gärbehältern bei einer 12 Tage wählenden Mazeration auf den Schalen vinifiziert. Nach Abschluss des biologischen Säureabbaus wird der Wein 6 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut, so dass er die Fülle seiner sortentypischen harmonischen und komplexen Charakteristiken voll entfalten kann.

FARBE

Rubinrot, als Jungwein violettfarben.

BOUQUET

Elegant, mit florealen Nuancen und Erinnerungen an kleine Waldfrüchte.

GESCHMACK

Vollmundig, harmonisch, jung leicht tanninbetont.

SERVIERTEMPERATUR

Um 16 °C bis zum 3. Jahr; danach zwischen 18-20°C bis zum 5. Jahr.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ideale Mariage mit Braten und gegrilltem rotem Fleisch, Wild und Käse mittlerer Reife, vom Parmesan bis zum Vezzena (eine der ältesten Sorten des Trentino).