

SCHEDA TECNICA

CABERNET FRANC



Uve	Cabernet Franc
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Friuli DOP
Tipologia Terreno	Sabbioso – scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Guyot – Doppio Capovolto e altri tradizionali
Piante per ettaro	Da 3.500 a 4.000 a seconda del sistema di allevamento
Epoca di raccolta	Settembre
Fermentazione	In rosso in serbatoi di acciaio a 23-25°C
Affinamento	In serbatoi di acciaio
Gradazione Alcolica	12,5 % vol.
Residuo zuccherino	3.5 g/l
pH	3.50 – 3.60
Imballo	Scatola da 6 bottiglie
Temperatura di servizio	16 – 18 °C
Tappo	Sintetico
Colore	Rosso rubino con riflessi violacei
Aroma	Sentori erbacei e leggeri richiami di peperone
Gusto	Pieno, voluminoso, con tannini fitti ed integrati in una dolce nota erbacea
Abbinamento	Carni importanti, cacciagione, formaggi di lunga stagionatura o erborinati

Contiene Solfiti

Vietato il consumo ai minorenni