

DODIS

CABERNET FRANC

I.G.T. Venezia Giulia



Rebsorten: 100% Cabernet Franc, angebaut auf den Hügeln des orientalischen Friauls

Ernte: Trauben werden selektioniert und von Hand geerntet

Vinifizierung: Nach dem Abbeeren werden die Trauben gepresst und 10 Tage unter einer Temperatur, nicht höher als 26°C, vergoren. Der Wein bleibt in Großen Holzfässern und wird anschließend auf Flaschen gezogen

Alkoholgehalt: 13.00%

Organoleptische Eigenschaften: Von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Intensives Aroma, ausgeprägter grasiger Duft

Gastronomische Empfehlungen: Ein Wein für rotes Fleisch, Wild und älteren Käse

Serviertemperatur: 16°-18°C