

DODIS

CABERNET FRANC

I.G.T. Venezia Giulia



Uve utilizzate: 100% Cabernet Franc proveniente dai terreni collinari del Friuli orientale

Vendemmia: A mano, in cassette con selezione dei grappoli

Vinificazione: Diraspatura e macerazione per 10 giorni ad una temperatura non superiore ai 26°C, svinatura con pressatura soffice. Seguono travasi e un periodo di affinamento fino all'imbottigliamento

Gradazione alcolica: 13.00%

Degustazione: Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Aroma intenso, spiccatamente erbaceo, vinoso

Gastronomia: È vino da carni rosse, selvaggina e formaggi invecchiati

Temperatura di servizio: 16°-18°C