

DODIS

FRANCONIA

I.G.T. Venezia Giulia



Uve utilizzate: 100% Franconia proveniente dai terreni collinari del Friuli orientali

Vendemmia: A mano, in cassette con selezione dei grappoli

Vinificazione: Macerazione del diraspato per 8 giorni e fermentazione a temperatura controllata. Soffice pressatura

Gradazione alcolica: 13.00%

Degustazione: Di colore rosso rubino. Profumo vinoso con lieve sentore di sottobosco. Di gusto morbido e vellutato

Gastronomia: Indicato con bolliti di carni bianche e rosse

Temperatura di servizio: 14°-16°C