

CABERNET FRANC

DOC FRIULI



VITIGNO

Cabernet Franc

AREA DI PRODUZIONE

Una denominazione che comprende tutta la regione: la considerevole varietà di elementi morfologici, da vita ad un paesaggio molto articolato in cui i rilievi collinari sfumano nella pianura. Qui la coltivazione della vite è stata protagonista indiscussa fin dall'antichità, per la grande capacità di adattamento a questi luoghi che rendono prodotti dalla forte tipicità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso brillante con riflessi purpurei. Bouquet intense di frutti rossi, note erbacee ben bilanciate e un finale leggermente pepato.

ABBINAMENTI

Cabernet Franc si abbina a piatti di carne insaporiti con erbe aromatiche e spezie.

13,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C



DATI LOGISTICI

Cartoni x 6 bottiglie, 75cl
EAN bottiglie 8055205250318
EAN cartoni 8055205250547
Pallet 80x120 - 80 cartoni