

AZIENDA
Le Celline
AGRICOLA

CABERNET FRANC
DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

SCHEDA TECNICA

Zona d'origine: Friuli Orientale

Vitigno: Cabernet Franc 100%

Forma di allevamento: Guyot, Capuccina

Vendemmia: Manuale

Vinificazione : Macerazione della buccia per 5 giorni, fermentazione a temperatura controllata. Pressatura soffice.

Colore: Rosso rubino tendente al violaceo.

Sensazioni olfattive: Vino strutturato e corposo, dal profumo erbaceo. Presenta note di peperone, pepe nero e spezie.

Abbinamenti: Si abbina a piatti dai sapori tipici e decisi, carni rosse e selvaggina. Ottimo come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 18 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool: 13% vol

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

Acidità totale: 5,3 g/l

