



CABERNET FRANC

"BRAIDATE"

Vendemmia - 2008

Provenienza - vigneti di Felettis di Bicinicco (Udine)

Tipo di terreno - argilloso, ferrettizzato

Uve - 100% Cabernet Franc Friuli D.O.C. Grave

Vinificazione - macerazione tradizionale, fermentazione a 26-28°C

Maturazione - in botti grandi da 30 ettolitri fino all'estate successiva

Alcool - 12,80%

Caratteristiche tipiche - colore rosso rubino intenso, profumo di frutti rossi e erba medica. Al gusto corposo e caratteristico.

Abbinamenti consigliati - si accompagna bene con arrostiti e selvaggina

Temperatura di servizio - 18° C