

# CAB ER NET FRA NC



## IGT VENEZIA GIULIA CABERNET FRANC

**Varietà delle uve:**  
100% Cabernet Franc

**Vinificazione:**

Le uve vengono vendemmiate esclusivamente a mano, diraspate e fatte fermentare per circa 15 giorni alla temperatura di 25°C, il vino rimane per circa un anno esclusivamente in vasca di acciaio e dopo l'imbottigliamento viene affinato in bottiglia per altri 6 mesi.

**Descrizione del vino:**

Colore rosso intenso con riflessi violacei, profumo intenso di frutta rossa matura e tipico sentore erbaceo. Al palato è caldo, di buon corpo, con tannini dolci e morbidi.

**Abbinamenti:**

Si abbina molto bene con formaggi di media stagionatura e carni bianche.