

## **CABERNET FRANC**

Molto diffuso in Friuli, questo vitigno regge bene anche ad estati piovose. Color rosso rubino intenso, pieno e di gran corpo, ha un caratteristico sapore erbaceo. Complesso e speziato nelle annate importanti, si presta ottimamente all'invecchiamento.

### ***Coltivazione***

Forma di allevamento: cordone speronato, guyot unilaterale

Densità d'impianto: 5680 viti ettaro

Resa: 55/60 q.li ettaro

Anno d'impianto: 1996 - 2001 - 2004

### ***Vinificazione***

Raccolta manuale in cassette, tardiva.

Macerazione delle uve: 15 gg.

Affinamento in barriques, tonneaux,

botte di rovere 12/18 mesi

Imbottigliato senza filtrazioni

Abbinamento cibo: arrosti, carni alla griglia, selvaggina e cacciagione.

Servire a 16°C.

