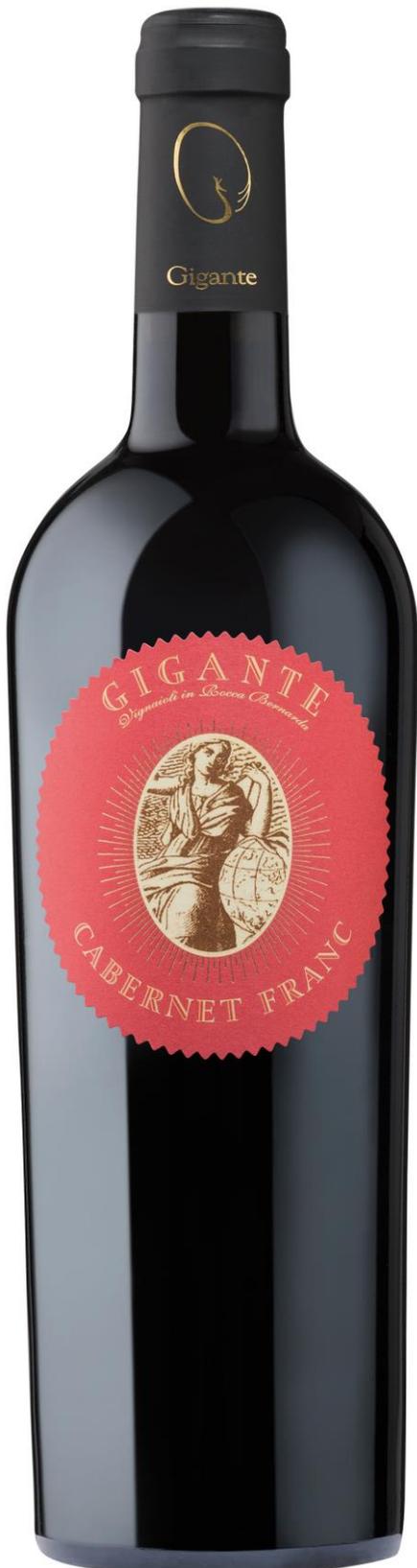


La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Gigante

Wine & Welcome in Friuli



Cabernet Franc

DOC Friuli Colli Orientali

Tipo di vino	Vino rosso energico da abbinare a primi e secondi di carne.
Collocazione del vigneto	Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali.
Giacitura e tipo di terreno	Collina esposta a Sud-Est con terreno a medio impasto.
Varietà di uva	Cabernet Franc 100%
Cure nella preparazione	Vendemmia con selezione delle uve. Macerazione per 10 giorni a temperatura controllata di 28°. Maturazione per otto mesi in acciaio e a seguire affinamento in bottiglia per circa 2 mesi.
Tipo di bottiglia	Bordolese conica da 0,75 litri.
Colore	Porpora con sfumature violacee.
Profumo	Note erbacee, piccoli frutti rossi e richiami balsamici.
Sapore	Bocca morbida accompagnata da un tannino vispo ma dolce, note erbacee che danno freschezza.
Temperatura di servizio	18°
Epoca di consumo	Mantiene le sue caratteristiche per i tre anni successivi all'imbottigliamento.