

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

# Gigante

Wine & Welcome in Friuli



## Cabernet Franc

### DOC Friuli Colli Orientali

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