

# Rossi Classici

VALERIO MARINIG PREPOTTO



## CABERNET FRANC

**VARIETÀ** Cabernet Franc

**D.O.C.** Friuli Colli Orientali

**DENSITÀ VIGNETO** 4000 viti /ha

**ALTITUDINE** 100 m/slm

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cappuccina

**TIPO DI TERRENO** Inerbimento permanente

**RACCOLTA** Manuale

**VINIFICAZIONE** Diraspapigiatura, macerazione e fermentazione con lieviti selezionati a contatto con le bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata con separazione progressiva dei vinaccioli, pressatura soffice

**AFFINAMENTO** In vasche di acciaio per 10 mesi con periodici *bâtonnages*

**ALCOL** 13°-13,5° vol. a seconda dell'annata

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16 °C

**NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI** Di un bel colore rosso rubino tendente al violaceo, il nostro Cabernet Franc ha un sapore pieno, fresco e piacevole. Si percepiscono in bocca aromi erbacei, di liquirizia, muschio e frutti di bosco. È un vino che accompagna bene piatti saporiti, la carne alla griglia, gli arrosti

**CATEGORIA** VINI CLASSICI

**TIPOLOGIA** ROSSO SECCO