

ca'tullio

VINI ROSSI



CABERNET FRANC - CA' TULLIO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

L'uva: Cabernet Franc

La vinificazione: tradizionale "in rosso", con otto giorni di macerazione alla temperatura controllata di circa 25°C, fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio, periodici rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze coloranti delle bucce. Svinatura in acciaio, travasi ed assemblaggi. Il periodo di affinamento in vasca prima dell'imbottigliamento dura circa 6 mesi.

Il vino: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo vinoso, con note dominanti di confettura, di frutti di bosco e di viola, leggermente erbaceo ma equilibrato; al gusto è sapido ed armonico.

L'abbinamento: si accompagna sia a formaggi saporiti, che a carni rosse e selvaggina. Da servire alla temperatura di 18-20°C.