

Cabernet Franc – Cabert

CLASSIFICAZIONE:

D.O.C.

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Friuli

PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

VITIGNO:

Cabernet Franc

GRAPPOLO:

Medio, piramidale, alato

GERMOGLIAMENTO:

Aprile

FIORITURA:

Prima metà di giugno

MATURAZIONE:

Fine settembre

VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE:

Pigiadiraspatura ed inserimento nei vinificatori automatici per la fermentazione, guidata con lieviti selezionati, macerazione di circa 8 giorni a temperatura controllata. Maturazione in acciaio.

TIPOLOGIA:

Secco

CARATTERE:

Di stoffa, erbaceo tipico

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Pollame nobile, cacciagione, carni grigliate, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

CONTENUTO:

Bottiglia 0,75 lt.

DURATA:

2 - 3 anni

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,00/12,50 %vol

Contiene solfiti



CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A.
Via Madonna, 27
33032 Bertiole (Ud)
Tel. 0432/917434
Fax 0432/917768
info@cabert.it – www.cabert.it