

## CABERNET FRANC

### D.O.C. Friuli Isonzo

**Note degustative:** Di colore rosso rubino intenso tendente al blu, presenta un bouquet di forte intensità erbacea. Ha gusto secco, di corpo, tannico, sapido.

**Vinificazione:** L'uva raccolta è stata immediatamente diraspata e travasata nelle vasche d'acciaio. Sono stati effettuati tre rimontaggi manuali al giorno, con il completo rimescolamento della vinaccia. La fermentazione non ha avuto controllo della temperatura che si è comunque mantenuta intorno ai 28°C: temperatura ideale per l'estrazione di sostanze coloranti e tannini. Dopo 10 giorni viene effettuata la svinatura e la pressatura con successivo affinamento nelle vasche d'acciaio.

**Abbinamenti consigliati:** Vino tipico da abbinare a carni rosse alla griglia o ai ferri.

**Tasting notes:** Intense ruby red colour tending towards blue, it has a bouquet with a very intense herbaceous aroma. Its taste is dry, bodied, tannic and sapid.

**Vinification:** Immediately after harvest, the grapes are destemmed and raked to stainless steel

vats. Manual pumping over is performed three times a day with a complete mixing of the pomace. Fermentation temperature was not subject to control, but it was nevertheless maintained approximately at 28°C. This is the best temperature for the extraction of colouring substances and tannins. After 10 days, racking and pressing are performed, to be followed by refinement in stainless steel vats.

**Food pairing suggestions:**

Typically paired with broiled or grilled red meat.

