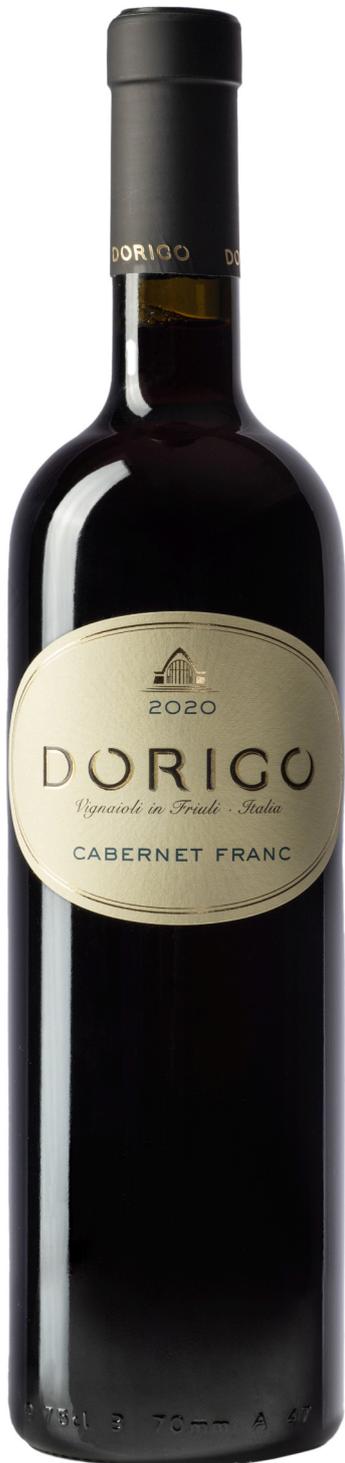


# CABERNET FRANC

FRIULI COLLI ORIENTALI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



- Vitigno:** Cabernet Franc
- Caratteristiche:** questa varietà è stata “adottata” dai viticoltori friulani molti anni fa. Proprio sui nostri suoli ha trovato terreno d’elezione, che gli permette di smussare le note più vegetali e gli conferisce invece una speziatura fresca e coinvolgente
- Lavorazione:** le uve sono raccolte a metà settembre; i grappoli vengono selezionati ad uno ad uno prima della diraspatura e vinificati in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino matura in acciaio per 8 mesi sui lieviti di fermentazione. La malolattica è svolta completamente
- Durata:** 5 anni
- Colore:** rosso granato
- Profumo:** caldo, speziato e balsamico, radice fresca di liquirizia con sottofondo erbaceo appena accennato
- Sapore:** voluminoso e morbido. Sentori di frutti rossi e poi note più complesse di liquirizia, cuoio ed erbe officinali. Caldo e persistente
- Abbinamenti:** forse il vino preferito dai friulani come aperitivo, sposa in modo eccellente salumi e formaggi

Az. Agr. ALESSIO DORIGO

VIA CASE SPARSE CAMPO 1 - 33040 PREMARIACCO - UD - ITALIA

T: +39 0432 634161 - E: INFO@DORIGOWINES.COM - WEBSITE: WWW.DORIGOWINES.COM