



## Cabernet Franc Collio DOC 2021

Gradis'ciutta

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Friuli
<b>Producteur</b>	Gradis'ciutta
<b>Classification</b>	DOC
<b>Expansion</b>	Le vin ainsi obtenu est ensuite stocké jusqu'à sa mise en bouteille, qui a généralement lieu l'été ou l'automne suivant.
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2021
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 7 ans
<b>Température de service</b>	8 - 10°C
<b>Teneur en alcool</b>	13.5 %
<b>Cépages</b>	Cabernet Franc
<b>Numéro d'article</b>	14009221

### Commentaires

Les raisins utilisés pour ce vin sont cultivés dans les vignobles de Zavognza et Bukova, à une altitude comprise entre 150 et 180 mètres au-dessus du niveau de la mer.

### Recommandation culinaire

Il doit être servi à une température comprise entre 16 et 20 °C afin de révéler au mieux ses caractéristiques. Un vin qui accompagne les charcuteries, la grande cuisine, les viandes blanches et rouges rôties, les volailles nobles, le gibier et les fromages affinés.

### Notes de dégustation

La robe est d'un rouge rubis profond avec des reflets violets jeunes. Le nez frais et immédiat s'ouvre sur des arômes floraux et se poursuit avec des notes classiques de

cabernet franc, de réglisse douce et de poivre rouge. La bouche révèle une note de mûre nette et précise, suivie d'une finale légère, sèche et tannique.