



## Cabernet Franc Collio DOC 2021

Gradis'ciutta

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Friuli
<b>Produttore</b>	Gradis'ciutta
<b>Classificazione</b>	DOC
<b>Maturazione</b>	Il vino così ottenuto viene poi conservato fino all'imbottigliamento, che di solito avviene nell'estate o nell'autunno successivo.
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2021
<b>Conservazione</b>	fino a 7 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10°C
<b>Contenuto alcolico</b>	13,5 %
<b>Vitigni</b>	Cabernet Franc
<b>Articolo n.</b>	14009221

### Annotazioni

Le uve utilizzate per questo vino vengono coltivate nei vigneti di Zavognza e Bukova, ad un'altitudine compresa tra i 150 e i 180 metri sul livello del mare.

### Abbinamenti

Va servito a una temperatura compresa tra i 16 e i 20 °C, in modo da esaltarne al meglio le caratteristiche. Un vino da abbinare a salumi, piatti raffinati, carni bianche e rosse arrosto, pollame pregiato, selvaggina e formaggi stagionati.

### Note di degustazione

Il colore è un rosso rubino intenso con riflessi violacei giovanili. Il profumo fresco e immediato si apre con aromi floreali e prosegue con le classiche note di Cabernet Franc di liquirizia dolce e pepe rosso. Al palato si presenta con una nota di mora chiara e precisa, seguita da un finale leggero, secco e tannico.