

## CABERNET FRANC

Indicazione geografica Tipica / Denominazione di Origine Controllata

### Provenienza e tipologia varietale

Varietà: 100% CABERNET FRANC

Natura del terreno: Marna arenaria ed argilla

Zona di provenienza del vino: colli orientali – Collio

### Processi della vinificazione

Diraspa- Pigiatura soffice;

10 giorni di macerazione sulle bucce in vasca d' acciaio  
e svolgimento della fermentazione con lieviti indigeni;

Affinamento in botti di acciaio;

Dopo 8 mesi imbottigliamento



### Descrizione del vino

Colore: rosso rubino molto intenso con riflessi violacei

Profumo: Erbaceo tipico nel vino giovane; più evoluto e con note speziate dopo la maturazione in bottiglia.

Gusto: Caratteristico nel suo sapore erbaceo da giovane, giustamente tannico, di gran corpo, armonico.

Gradazione alcolica: 13.0 – 13.5

### Accostamenti gastronomici

Salumi o con secondi piatti di carne rossa; ottimo con risotto alla salsiccia e con cotechino e lenticchie.

Temperatura di servizio: 16-18 C°

© TOBLAR SRL

SEDE LEGALE: VIA DEL DONATORE, 13 - 33040 CORNO DI ROSAZZO (UD)  
SEDE OPERATIVA: VIA ROCCA BERNARDA, 4 - 33040 CORNO DI ROSAZZO (UD)  
TEL: +39 0432 755840 - INFO@TOBLAR.IT  
P.IVA: 02150340301