

Friuli D.O.C.

CABERNET FRANC

PRODUKTFAMILIE *Weinklassiker*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Cabernet Franc

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG 6-7 Tage lang traditionelle Maische bei kontrollierter Temperatur (27-28 °C)

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 12,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Es handelt sich um einen charakterstarken Wein, der sich durch seine unnachahmlichen Kräuternoten auszeichnet, vor allem als junger Wein

SERVIEREMPFEHLUNGEN Dank seines vollen und virilen Körpers passt er zu Wildbrett (Reh, Hase, Wildschwein), sowie zu Schwein- und rotem Grillfleisch

SERVIERTEMPERATUR Bei 18-20 °C servieren

EAN NR. 8032869490038

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491394

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società agricola semplice
T / Fax +39 0431 58209 • WhatsApp +39 342 144 0727 • info@baccichettovittorino.it