



*Friuli* D.O.C.

## CABERNET FRANC



**FAMIGLIA DI PRODOTTO** *Vini classici*

**PROVENIENZA** Vigneti di Precenico (Udine)

**TIPO DI TERRENO** Argilloso

**UVE** 100% Cabernet Franc

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Sylvoz a 3700 viti/ha

**VINIFICAZIONE** Macerazione tradizionale per 6-7 giorni,  
a temperatura controllata (27-28 °C)

**MATURAZIONE** In bottiglia

**ALCOOL** 12,5% vol.

**CARATTERISTICHE** È un vino dal carattere forte che  
si distingue per i toni erbacei inimitabili, specie se giovanissimo.

Aggressivo in gioventù, col tempo si fa aristocratico e completo

**ABBINAMENTI** Di corpo pieno e virile, s'accompagna alla selvaggina  
(capriolo, lepre, cinghiale), alle carni di maiale, alle carni  
rosse alla griglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Servire a 18-20 °C

**CODICE EAN** 8032869490038

**TIPO DI CONFEZIONE** Cartone da 6 bottiglie

**CODICE EAN CONFEZIONE** 8032869491394

**SCHEMA LOGISTICA**

*Friuli* D.O.C.

**CABERNET FRANC**



**INFORMAZIONI ARTICOLO**

**TIPOLOGIA** Bottiglia di vetro

**PEZZI PER IMBALLO** 6

**CAPACITÀ** 0,75 Litri

**PESO UNITARIO** 1,18 kg

**ALTEZZA BOTTIGLIA** 296 mm

**LARGHEZZA BOTTIGLIA** 80,3 mm

**INFORMAZIONI IMBALLO**

**TIPOLOGIA** Cartone

**ALTEZZA** 307 mm

**LARGHEZZA** 248 mm

**PROFONDITÀ** 167 mm

**PESO** 7,25 kg

**CARTONI PER STRATO** 21

**STRATI PER PALLET** 5

**CARTONI PER PALLET** 105

**BOTTIGLIE TOTALI PALLET** 630

**PALLET EPAL** (80 × 120 cm)

**ALTEZZA PALLET** 167,9 cm compreso EPAL