

Conte Brandolini d'Adda

CABERNET FRANC

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Cabernet Franc

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo ben drenato.

Vinificazione Fermentazione alcolica separata ad una temperatura di 26-28 gradi per 8 giorni con rimontaggi e delestage giornalieri. Svinatura, assemblaggio e fermentazione malolattica a seguito indotta naturalmente a temperatura controllata in vasca cemento.

Invecchiamento Affinamento 9 mesi in barrique di terzo passaggio, a seguire permanenza in vasche di cemento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino tendente al granato.

Profumo Delicate sfumature di frutta rossa fanno da eco ai toni erbacei tipici del vitigno. Ricordi di melograno, rose, more e ribes.

Sapore Bocca fresca e grintosa, dalla certa forza tannica. Chiude tra sentori di rose e resine balsamiche.

Abbinamenti Ottimo con salumi, formaggi media stagionatura vaccini e caprini, paste al forno, carne rossa.

Temperatura di servizio 16-18° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

 MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI