



Grazie all'azione termoregolatrice del mare ed alle montagne che racchiudono la piana e frenano la penetrazione dei venti da nord, si crea un equilibrio perfetto che dà vita a vini eleganti e profumati.

  
**Cormons**  
CANTINA PRODUTTORI

  
**PSR**  
2014-2020  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
  



Contiene solfiti

FRIULI

# Cabernet Franc

D.O.C.

Vitigno  
Cabernet Franc



Rosso intenso con sfumature blu.



Erbaceo, di fieno di montagna, leggermente speziato.



Morbido, vellutato, leggero, di caramello e chiodi di garofano, tannico, complesso, di grande struttura.

**Descrizione:** grappolo grande, piramidale, acini medio grandi, di colore blu scuro, sapore erbaceo. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia, potatura lunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** prima e seconda decade di ottobre. **Vinificazione:** il mosto dell'uva diraspata fermenta per circa 20 giorni in macerazione con gli acini. **Affinamento:** in botti grandi di rovere per oltre un anno. **Colore:** rosso intenso con sfumature blu. **Profumo:** erbaceo, di fieno di montagna, leggermente speziato. **Gusto:** morbido, vellutato, leggero, di caramello e chiodi di garofano, tannico, complesso, di grande struttura. **Abbinamenti:** carni rosse alla griglia, allo spiedo ed al forno, stracotti e arrostiti, selvaggina, coste e salsicce. **Temperatura di servizio:** conservare la bottiglia in luogo fresco ed al buio servire in inverno a temperatura ambiente ed in estate a 14-15°. Bicchiere ampio a forma di mezza arancia.