



CABERNET FRANC

VENEZIA GIULIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

CABERNET FRANC 100%

È un vino rosso dal colore rubino intenso, selvatico e caratteristico nel suo sapore erbaceo da giovane, aristocratico, pieno, di gran corpo e personalità.

Con il tempo perde l'erbaceo giovanile, si affina e diventa elegante e generoso.

Il vigneto si trova nel comune di San Quirino (PN), nella piccola frazione di San Foca, nelle immediate vicinanze del torrente Cellina, nell'area denominata "alti magredi" ad una altitudine di 180 metri sul livello del mare.

Le uve sono vinificate in cisterne d'acciaio termoregolate in cui si svolge la fermentazione alcolica e la mololattica.

La macerazione ha una durata di 7/10 giorni.

L'affinamento avviene per 6 mesi in cisterna e per almeno 6 mesi in bottiglia.

TERRENO: ghiaia e sassi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL

DURATA: 3/5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 gradi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.500 da Lt 0,750

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

ottimo con arrosti di carne bianche e rosse, cacciagione e selvaggina



QUINTA DELLA LUNA

Azienda Agricola Quinta della Luna di Vettor Marco

Via Nannavecchia n° 75 frazione San Foca, 33080 San Quirino (PN)

tel e fax 0039 0434 91185 info@quintadellaluna.it www.quintadellaluna.it