



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

CABERNET FRANC DOC Friuli Isonzo



Classificazione: Cabernet Franc DOC
Friuli Isonzo

Uva: 100% Cabernet Franc

Nome Vigneto: Colombara

Terreno: Alluvionale, medio scheletro

Orientamento: Est - Ovest

Altitudine: 49 metri

Sistema di Allevamento: Guyot 2.40 X 1.00 m

Vendemmia: 23 settembre 2010

Produzione Bottiglie: 13.300

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 7-10 giorni; svinatura e successiva fermentazione malolattica. Affinamento per 12 mesi in vasche di acciaio.

Note degustative: Vino rosso dai profumi molto complessi e fruttati che ricordano i piccoli frutti rossi e la viola. Il gusto leggermente erbaceo ricorda la tipicità dell'uva. È abbastanza corposo ma fragrante.

Accostamenti Gastronomici: Vino indicato per piatti di carne bianca e rossa, arrostiti e formaggi di media stagionatura. Servire a 18°C.

Dati analitici: Alcool 12,40% vol
Acidità Totale 4,70 g/l

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com • www.tenutavillanova.com