



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

CABERNET FRANC "MANSI DI VILLANOVA" FRIULI ISONZO 2010



Klassifizierung: Cabernet Franc DOC

Friuli Isonzo

Rebsorte: 100% Cabernet Franc

Name des Weinbergs: Colombara

Bodenbeschaffenheit: Schwemmboden, mittlerer
Grobbodenanteil

Ausrichtung: Ost-West

Höhe: 49 Meter ü.d.M.

Reberziehung: Streckbogen 2.40 X 1.00 m

Lese: 23. September 2010

Anzahl der Flaschen: 13300

Weinherstellung: Entrappen und Einmischen
der Trauben, 7-10 Tage temperaturkontrollierte
Gärung; Abstich und anschließende malolaktische
Gärung. 12 Monate Ausbau in Stahltanks.

Verkostungsnotizen: Rotwein mit einem
komplexen, fruchtigen Aroma, das an rote Beeren
aber auch Veilchen erinnert. Sortentypischer, leicht
grasiger Geschmack. Körperreich, zugleich sanft.

Gastronomische Empfehlung: ein schöner
Begleiter zu allen Fleischgerichten, zu Braten und
leicht gereiften Käsesorten. Bei 18°C servieren.

Analytische Daten: Alkohol 12,40% Vol. –
Säure 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