



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

# CABERNET FRANC

DOC FRIULI ISONZO



## Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

## Uva

100% Cabernet franc

## Sistema di allevamento

Guyot

## Prima annata prodotta

1975

## Alcool

12,50% vol

## Acidità totale

5,00 g/l

## Vendemmia

Manuale

## Affinamento

Malolattica in acciaio. Affinamento per 12 mesi in vasche di acciaio. Il vino riposa sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

## Shelf life

Da 4 a 8 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

## Tappo

Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

## Note degustative

Vino rosso dai profumi molto complessi e fruttati che ricordano i piccoli frutti rossi e la viola. Le pirazine emergono rimarcando la tipicità della varietà d'uva. E' abbastanza corposo ma fragrante.

## Accostamenti gastronomici

Vino indicato per arrostiti, hamburger di manzo e per formaggi di media stagionatura. Accostamento eccellente con il tartufo. Servire a 18°C.

Soc. Agr. TENUTA VILLANOVA Srl  
Via Contessa Beretta, 29 - 34072  
Villanova di Farra (GO) - ITALY

Tel. +39 0481 889 311  
info@tenutavillanova.com  
www.tenutavillanova.com

## Tabella smaltimento rifiuti

BOTTIGLIA	VETRO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	GL 71
CAPSULA	ALLUMINIO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	C/ALU 90
TAPPO	SUGHERO	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA	FOR 51

Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.