



## Cabernet Franc D.O.C.

**Vitigno:** 100% Cabernet Franc da agricoltura biologica

**Terreno:** ghiaioso, di medio impasto

**Età delle viti:** da 10 a 60 anni

**Allevamento:** Guyot monolaterale

**Resa per ettaro:** 60-70 q.li

**Vendemmia:** esclusivamente manuale a fine settembre

**Vinificazione:** tradizionale, con due rimontaggi giornalieri per un periodo variabile da 5 a 10 giorni, con lieviti selezionati

**Maturazione:** in vasche di acciaio inox per 7/8 mesi

**Affinamento:** in bottiglia

**Caratteristiche:** colore rosso rubino, con rilessii violacei. Profumo intenso e caratteristico, con sentori di piccoli frutti rossi. Gusto pieno e armonico, con buona freschezza

**Gradazione alcolica:** 13,20% Vol.

**Bottiglie:** 0,75L

**Imballo:** cartoni da 6 bottiglie

**Abbinamenti gastronomici:** vino biologico, si abbina molto bene con i piatti della tradizione friulana come salame, frico, frittate e piatti a base di selvaggina



Vini D.O.C. da agricoltura Biologica



Azienda Agricola BRANDOLIN di Bront Michela  
Via Leonardo da Vinci, 42 34070 MARIANO DEL FRIULI (Go)  
Cell. 328 0816859 - Tel. 0432 711320  
[www.vinibrandolin.com](http://www.vinibrandolin.com) - [vinibrandolin@gmail.com](mailto:vinibrandolin@gmail.com)