



GRADIS'CIUTTA CABERNET FRANC



Denominazione:	DOC Collio
Origine:	Calvario, San Floriano
Suolo:	Ponca (marne e arenarie)
Altitudine:	50-220 mt. ca
Varietà:	100% Cabernet Franc
Rese medie:	7,5 t/ha
Vinificazione:	Pressatura soffice, 15-20 giorni macerazione.
Affinamento:	Parte in barrique e parte in acciaio
Aspetto:	Rubino intenso
Olfatto:	Frutti di bosco, Fiori, liquerizia e pepe
Gusto:	Fresco, deciso e secco
Temperature di servizio:	15°C