



ANGORIS
1648



Cabernet Franc

DOC FRIULI
LINEA CLASSICA



Cabernet Franc 100%



12,50% Vol.



Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse.



La fermentazione del mosto con le bucce avviene a temperature controllata.

Fermentazione malolattica, successivamente il vino viene fatto riposare 12 mesi in contenitori in acciaio inox.



Colore rubino intenso.

Intenso, note vegetali ed erbacee, ciliegia.

Di media struttura, rotondo con tipiche note vegetali.



Salumi o con secondi piatti di carne rossa. Ottimo con risotto alla salsiccia e con cotechino e lenticchie.

Temperatura di servizio 16 - 18 °C