ANGORIS
1648



Cabernet Franc

DOC FRIULI ISONZO

VILLA LOCATELLI

Cabernet Franc 100%

Villa Locatelli ~ Allevamento a Sylvoz ~ Vendemmia inizio ottobre

12,50% Vol.

Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse ~ Esposizione Nord-Sud ~ 47 m.s.l.m. ~ Area produttiva 3 ha

Piantato nel 2000 ~ Densità impianto 3.500 ceppi/ha ~ Resa 90 quintali/ha ~ Numero bottiglie 28.000

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

TENUTA DI ANGORIS ~ Località Angoris 7 ~ 34071 ~ Cormons (GO) ~ Italy ~ Ph. (+39) 0481.60923 ~ E-mail: info@angoris.it ~ Website: www.angoris.com