



CASALI AURELIA®



SCHEDA TECNICA DEL VINO

CABERNET FRANC

Classificazione: D.O.C. Friuli
Tipo di vino: Rosso
Comune di produzione: Carlino (UD) – Italia

Topologia del terreno:
Resa per ettaro: 100 q/ha
Vinificazione: In rosso con macerazione di 4 giorni

Temperatura di fermentazione: 22°- 24 °C

Gradazione alcolica
alcol % vol: 12,50

Capacità di invecchiamento: 4 anni

Epoca di massimo godimento:
Da consumare già nella stessa annata e ancora in quella successiva

SCHEDA ORGANOLETICA

Colore rosso rubino intenso quando giovane, con l'invecchiamento tende al granato; di profumo intenso, erbaceo e robustamente generoso

ABBINAMENTI

Temperatura di servizio ideale 16°/18° C

Si accosta a piatti di carni robuste e formaggi a pasta dura corposi ed invecchiati; ottimo ancora con la cacciagione e selvaggina