



CABERNET FRANC VILLA DUGO 2016

Denominazione

I.G.T. Venezia Giulia

Tipo di terreno

Mediamente profondo, con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice, frammista a conglomerato, ben drenato

Metodo di difesa

Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato

Sistema d'allevamento

Guyot

Epoca di vendemmia

fine settembre

Gradazione

13%

Affinamento

Vasche in inox, bottiglia

Temperatura di servizio 16-18°C

Note di degustazione

Colore rosso rubino, con delicati riflessi porpora. Olfatto tipico, guidato da sentori erbacei, arricchiti da richiami di frutti di bosco e da una gradevole speziatura. In bocca risulta di buon corpo, fresco e sapientemente tannico. Ideale per accompagnare secondi piatti a base di carne.