



### 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.