



SINCE 1910

stocco
CC
C

CABERNET FRANC



[IGT Venezia Giulia]

Caratteristico è il sapore erbaceo da giovane e se ben conservato sviluppa sensazioni speziate ed aristocratiche che consentono un certo invecchiamento.

Servito a temperatura ambiente si abbina ad arrosti di carni rosse e selvaggina.

- *Terreno*: pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso
- *Sistema di allevamento*: Sylvoz modificato e Guyot
- *Densità*: 4000 piante per ettaro
- *Vendemmia*: manuale
- *Bottiglie*: 0,75 cl.
- *Vinificazione*: macerazione, rimontaggi, fermentazione in acciaio affinamento in legno e acciaio, assemblaggio.