



## CABERNET FRANC COLLIO

### Gradisciutta

#### Производствена зона

Произведено от 100% Каберне, френско грозде, лозя от Бордо, внесени в Collio в края на 1800г. Той има много силна растителност и демонстрира голяма устойчивост на дъжд и променливото време през пролетта и есента.

#### Лозя

Тип: Червено

Грозде: Cabernet

Беритба: по-късно от нормалното

#### Отлежаване

Накисва се за около двадесет дни, докато се елиминират захарите. Пресата се извършва ръчно, за да се извлече възможно най-добре, всички вещества, които гроздето съдържа. Така полученото вино престоива до края преди бутилиране. Това обикновено се случва през лятото или есента на годината след реколтата.

#### Сетивност

Натурално рубинено червен цвят с виолетови нюанси преминаващи към кафяво. Интензивни билкови аромати, които са много приятни и напомнят на сорта грозде. В небцето стои тревист, показва богатство и хармония. Плътен и щедър, обособен и строг.

#### Сервиране

Препоръчително е да се сервира на 16 - 20°C

#### Препоръчителни храни

Подходящо с ордьоври (салами и колбаси), печено бяло или червено месо, пиле, дивеч и отлежали сирена.

