



CABERNET

Isonzo del Friuli DOC



Cormòns (GO)



Vino rosso:

60% Cabernet Franc

35% Cabernet Sauvignon

5% Merlot



Affinamento in acciaio per 18 mesi seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia



Al naso è erbaceo, intenso, penetrante e molto persistente



In bocca è corposo, sostenuto, armonico e distinto. Erba di campo tagliata, sottobosco



16° - 18°C



Arrosti di pollame nobile o selvaggina e carni rosse alla brace



WINEFASHION