



Cabernet Franc Fiegl 2018

Denominazione	I.G.T.Venezia Giulia Cabernet Franc
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre - inizio ottobre
Gradazione	12,5%
Affinamento	Tonneaux di rovere, bottiglia
Temperatura di servizio	16-18°C
Note di degustazione	Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si apre sulle caratteristiche note vegetali, per lasciare spazio ad aromi fruttati e speziati. Si dispone bene al palato, grazie a tannini ben amalgamati e alla sua freschezza. Ottimo con la piccola selvaggina.