



Cabernet Franc Collio 2023

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

Le vin présente une robe rouge rubis profonde. Le nez associe des arômes de fruits noirs et rouges - cerise, mûre, cassis - à des notes végétales de poivron et d'épices. En bouche, il est ample, structuré et harmonieux, avec des tanins bien intégrés et une belle fraîcheur. La finale est longue, équilibrée et subtilement épicée.

Producteur	Russiz Superiore
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Venezia Giulia
Sous-région	Friuli DOC
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323474
Accord mets et vins	Cuisine méditerranéenne, Gratin de légumes, Risotto, Gibier



Vinification

Les raisins sont vendangés à la main, égrappés puis vinifiés en rouge avec une macération de 10 à 15 jours. Le vin est ensuite élevé environ douze mois en fûts de chêne, suivis d'un affinage en bouteille.

Terroir

Les vignobles de Russiz Superiore se situent dans le Collio, sur les collines de Capriva del Friuli. Les sols de marnes et de grès d'origine marine assurent un bon drainage et apportent minéralité et profondeur. Le climat est influencé par les Alpes et l'Adriatique. Cette combinaison donne naissance à des vins rouges élégants, structurés et aptes au vieillissement.

