



Cabernet Franc Collio 2023

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

Si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso unisce note di frutti rossi e neri come amarena, mora e ribes a sentori vegetali di peperone e spezie fini. Al palato è ricco, strutturato e armonico, con tannini ben integrati e una buona freschezza. Il finale è lungo, equilibrato e leggermente speziato.

Produttore	Russiz Superiore
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Venezia Giulia
Sottoregione	Friuli DOC
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323474
Adatto a	Cucina mediterranea, Sformato di verdure, Risotto, Selvaggina



Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano, diraspate e vinificate in rosso con macerazione sulle bucce per circa 10-15 giorni. Segue un affinamento di circa dodici mesi in botti di rovere e un ulteriore periodo in bottiglia.

Terroir

I vigneti di Russiz Superiore si trovano nel Collio, sulle colline di Capriva del Friuli. I suoli, formati da marne e arenarie di origine marina, garantiscono drenaggio e conferiscono mineralità ai vini. Il clima beneficia dell'incontro tra correnti alpine e brezze adriatiche. Questo equilibrio favorisce vini rossi eleganti, strutturati e longevi.

