



CABERNET FRANC VENEZIA GIULIA LANWEIN

CABERNET FRANC 100%

Dieser Wein präsentiert sich in einem satten Rubinrot. Am Gaumen entfaltet er ein wildes Bouquet. Von grasigen Duftnoten in seiner Jugendlichkeit gekennzeichnet, entwickelt er sich zu einem aristo-kratschen, vollmundigen Wein. Ein großer Wein von großer Persönlichkeit. Im geschmacklichen Fortschreiten verliert er die grasigen Duftnoten und wird zu einem eleganten und edlen Wein. Der Rebstock befindet sich in der Gemeinde von San Quirino (PN) in dem kleinen Vorort von San Foca, in unmittelbarer Nähe des Gebirgsflusses Cellina. Dieses Gebiet bezeichnet man die „Alti Magredi“. Es befindet sich in einer Höhe von 180 m über dem Meeresspiegel. Die Trauben werden für die Weinbereitung zu thermo-regulierten Edelstahlzisternen gebracht, in denen die alkoholische als auch die malo-lactat-Gärung stattfindet. Die Mazeration hat eine Dauer von 7 bis 10 Tagen. Die Veredelung vollzieht sich sechs Monate in den Edelstahlzisternen und dann für mindestens sechs Monate in den Flaschen.

TERROIR: Flusskies und Geröll

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol

EMPFOHLENER VERZEHR: in 3/5 Jahren

TRINKTEMPERATUR: 16/18 Grad

ABGEFÜLLTE FLASCHEN: 6500 à 0,75l

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN:

Ausgezeichneter Begleiter für Braten aus roten und weißen Fleischsorten und Wildbret



QUINTA DELLA LUNA

Azienda Agricola Quinto della Luna di Vettor Marco

Via Nannavecchia n° 75 frazione San Foca, 33080 San Quirino (PN)

tel e fax 0039 0434 91185 info@quintadellaluna.it www.quintadellaluna.it