



## CABERNET FRANC

### Denominazione

DOP Friuli

### Uva

100% Cabernet Franc

### Grado alcolico

12,5% (media)

### Colore

Rosso rubino con riflessi violacei

### Profumo

Il bouquet è delicatamente vinoso con sentori erbacei e leggeri richiami di peperone, piccoli frutti di bosco e pepe verde.

### Gusto

È rotondo, ampio, di medio corpo, ma dotato di una freschezza vivace e soprattutto mai troppo pesante, spiccatamente erbaceo.

### Affinamento

Coltivato su un terreno prevalentemente argilloso, con una resa per ettaro ottimale, in base al disciplinare. Fermentazione e maturazione in botti di acciaio inox a temperatura controllata. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la pressatura. Il vino imbottigliato viene conservato in locali termo-condizionati.

### Temperatura di servizio

18-20 °C

### Abbinamenti gastronomici

Particolarmente indicato per carni di maiale e agnello, stufati saporiti e intingoli, paste vegetariane, formaggi giovani.

---

#### FATTORIA CLEMENTIN

*di Franco Clementin*

Sede Legale: Via G. Galilei, 5 - 33050 - Terzo di Aquileia - (UD) - Italia  
Cantina e Wineshop: Località Beligna, 30/D - 33051 - Aquileia - (UD) - Italia  
P.I. 01699540306 - C.F. CLMFNC58D19L144F  
[www.vinibrojli.it](http://www.vinibrojli.it) - [vinibrojli@gmail.com](mailto:vinibrojli@gmail.com)