

# Blason wines

## CABERNET FRANC

**Classificazione:**  
DOC Friuli Isonzo

**Varietà:**  
100% Cabernet Franc

**Sistema di allevamento:**  
Guyot

**Terreno:**  
calcareo, ciottoloso, ricco di ossidi di ferro

**Epoca di vendemmia:**  
fine settembre

**Metodo di raccolta:**  
meccanica e manuale

**Vinificazione:**  
diraspatura e macerazione per 6-8 giorni  
a Temperatura di 26°C con "delestage" e  
rimontaggi

**Affinamento:**  
dopo la fermentazione malolattica il vino è  
posto in botti di rovere per l'affinamento di  
6 mesi e 2 mesi in bottiglia

**Vino e accostamenti:**  
fragranza di erba tagliata, peperone, lam-  
pone maturo, pepe verde e radice di liqui-  
rizia, speziato e asciutto, indicato con piatti  
di carni rosse, arrostiti, salumi e formaggi  
stagionati.

