



GRADIS'CIUTTA FRANCONIA

Denominazione:

DOC Isonzo

Origine:

Mossa

Suolo:

Argilla

Altitudine:

50-100 mt. ca

Varietà:

100% Franconia/ Blaufrankish

Rese medie:

6,5 t/ha.

Vinificazione:

Pressatura soffice, 15-20 giorni macerazione.

Affinamento:

Acciaio e bottiglia

Aspetto:

Rubino vivace

Olfatto:

Fresco, note floreali, ciliegia marasca

Gusto:

Fresco, grande armonia, tannini delicate, fregola di bosco

Serving temperature:

15°C/59°F

