



CABERNET FRANC LIS ARBIS

[IGT Venezia Giulia]

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Kennzeichnend ist der Grasgeschmack im jungen Wein; bei guten Aufbewahrungsbedingungen entwickeln sich würzige und edle Eindrücke, die eine gewisse Alterung erlauben. Bei Raumtemperatur serviert, passt er zu gebratenem rotem Fleisch und Wild.

Boden:

flach mit kiesiger Unterlage, bedeckt mit einer Schicht aus erdhaltigem Material

Erziehungssystem:

Sylvoz modificato e Guyot

Dichte:

4000 Pflanzen pro Hektar

Lese:

von Hand

Flaschen:

0,75 l

Weinbereitung:

Maischung, Überpumpen, Gärung in Stahl, Ausbau in Holz und Stahl, Assemblage