



PERABÓ

Cabernet Franc

Denominazione di Origine Controllata
Controlled Designation of Origin

Colore rosso rubino tendente al violaceo. Vino molto sapido, ottima freschezza, speziato, balsamico (vegetale), aggressivo, nello stesso tempo aristocratico, pieno, di gran corpo.

Si presta ottimamente all'invecchiamento, 4-6 anni. È un vino tipico da abbinare a carni rosse, alla griglia o ai ferri, o agli arrosti.

Servire preferibilmente a 18-20 gradi.

It has ruby red color tending to purple, it's a very sapid wine, excellent spicy freshness, balsamic (vegetable), aggressive and at the same time aristocratic and full-bodied. It lends itself well to aging, 4-6 years. Excellent with red meat, grilled or grilled, roasted. To be served at 18-20 degrees.



SOCIETA' AGRICOLA CA' DEI FAGGI SRL

Raschiacco di Faedis - Udine, via Città di Nave, 10

cell. (+39) 348.2649135

info@cadeifaggi.it

www.cadeifaggi.it

CA' DEI FAGGI
A Z I E N D A A G R I C O L A

Cabernet Franc

Denominazione di Origine Controllata

Controlled Designation of Origin



SCHEMA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE
AREA OF ORIGIN

Colli Orientali del Friuli
Eastern Hills of Friuli Venezia Giulia

VITIGNO
VINE

Cabernet Franc
Cabernet Franc

FORMA DI ALLEVAMENTO
TRAINING SYSTEM

Cappuccina

EPOCA DI VENDEMMIA
HARVEST PERIOD

Metà Ottobre
Half October

RESA KG UVA PER HA
YIELD IN KG OG GRAPES PER HA

80 quintali
80 quintals

VINIFICAZIONE

Diraspatura e macerazione sulle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inossidabile. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi in un periodo di circa 2 settimane, al fine di estrarre colori e profumi.

WINEMAKING

Destemming and maceration on the skins at controlled temperature, in stainless steel containers. They are executed frequent pumping in a period of about 2 weeks, in order to extract colors and aromas of the skins.

AFFINAMENTO
FINING

Maturazione per 6 mesi in acciaio e botti di quercia
Maturation for 6 months in steel tanks and oak barrel

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL

13% vol

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

3 g/l

ACIDITA' TOTALE
TOTAL ACIDITY

5,3 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE
COLOUR

Rosso rubino tendente al violaceo
Rubin red tending to purple

BOUQUET

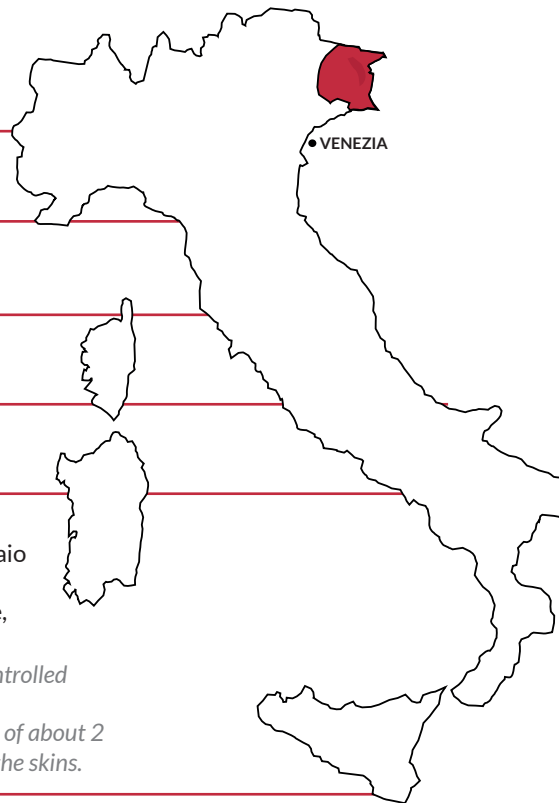
Ottima freschezza, speziato, balsamico
Excellent freshness, spicy, balsamic

SAPORE
TASTE

Gusto sapido, aggressivo, nello stesso tempo aristocratico, pieno, di bel corpo.
È un vino tipico da abbinare a carni rosse
Sapid taste, full, aggressive but aristocratic at the same time, it's a perfect wine for red meat

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

18 - 20 °C



COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

Cabernet Franc
Colli Orientali del Friuli D.O.C.
Vino Rosso / Red Wine

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE SIZES

0,75 L