

PODERE GELISI

VIGNETI E CANTINA



Cabernet Franc

COLORE

Rosso rubino tendente al violaceo, talvolta rosso sangue se vinificato con macerazione prolungata, brillante.

PROFUMO

Da giovane di profumo intenso, fruttato; se invecchiato evolve con note eleganti di vaniglia, liquirizia e spezie.

SAPORE

Selvatico e caratteristico nel suo sapore erbaceo da giovane, aggressivo aristocratico, pieno di gran corpo.

GRADAZIONE ALCOLICA COMPLESSIVA

13% vol.

INVECCHIAMENTO

Scarso di alcool e ricco di acidità e di tannino, questo vino si presta ottimamente all'invecchiamento, anche di 2-3 anni. Con tale pratica perde, ma non del tutto, l'erbaceo giovanile, si affina, diventa elegante e generoso, di gran stoffa, guadagnandosi l'alloro di grandissimo vino.

ABBINAMENTI

È un vino tipico da abbinare a carni rosse, alla griglia o ai ferri e agli arrosti. Nella cucina friulana viene spesso abbinato al salame cucinato con cipolla e aceto, lepre in salmì, cinghiale in umido.

SERVIRE A TEMPERATURA AMBIENTE 18-20°C, SI CONSIGLIA DI STAPPARE LA BOTTIGLIA MEZZ'ORA PRIMA.