



TENUTE
TOMASELLA



Emozioni in un sorso



CABERNET FRANC

Friuli DOC

Produzione	Cabernet Franc 100%
Resa	12 q.li/ha.
Allevamento	Sylvoz.
Vendemmia	manuale con selezione delle uve.
Vinificazione	vinificazione in rosso con pressatura soffice ed una lunga macerazione a temperatura controllata di 25 °C. Fermentazione malolattica completamente svolta.
Affinamento	5 mesi in acciaio e 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Gradazione	12,5 % vol.
Colore	rosso rubino con riflessi violacei.
Profumo	intenso, fresco e con essenza di viole e frutti rossi, tipico sentore erbaceo. Leggeri richiami di peperone e pepe verde.
Sapore	corposo vellutato e di spiccata personalità; il suo caratteristico profumo erbaceo e il suo sapore pieno, elegante con note leggermente affumicate, rendono particolarmente apprezzato nel mondo il cabernet franc friulano.
Accostamento	perfetto con arrosti di carne bianca e rossa, stufati e con formaggi stagionati.
Servizio	a temperatura di 16-18 °C.
Conservazione / Evoluzione	il picco di affinamento in bottiglia è a circa un anno; il mantenimento della qualità persiste fino a 4 anni.

RICONOSCIMENTI

IWC - LONDON WINE COMPETITION 2020 | Cabernet Franc 2018 - 78 POINTS
THE WINE HUNTER 2020 | Cabernet franc 2018 - ROSSO
MUNDUS VINI 2020 | Cabernet franc 2018 - GOLD
WEIN GUIDE DEUTSCHLAND 2020 | Cabernet franc 2018 - 90/100
BERLINER WINE TROPHY 2020 | Cabernet Franc 2018 - BERLINER GOLD
I VINI DI VERONELLI 2020 | Cabernet franc Friuli DOC 2017 ESORDIO - 85/100
BIBENDA 2020 | Cabernet franc 2017 Friuli DOC - 3/5 grappoli
DECANTER ASIA WINE AWARDS 2019 | Cabernet Franc 2017 - BRONZE