



Adelino Collovini
dal 1948

Denominazione

Cabernet Franc D.O.C. Lison-Pramaggiore

Vitigno

Cabernet Franc 100%

Colore

Rosso rubino intenso

Bouquet

Profumo vinoso

Sapore

Erbaceo, asciutto e ricco di corpo,
invecchiando acquista gentilezza

Vinificazione

Macerazione per 6-7 giorni a temperatura
controllata di 28°

Affinamento

In acciaio e poi in bottiglia

Consumo

Vino da gustare a meglio nell'arco di 3
anni

Temperatura di servizio

Servire a 18-20°

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna bene con carni alla griglia,
arrosti e selvaggina

Gradi alcolici

12.50°

CABERNET FRANC

Vino secco dal colore rosso rubino,
profumo vinoso, caratteristico sapore
erbaceo, asciutto e ricco di corpo. Con
l'invecchiamento assume un delicato
profumo ed aggiunge finezza al sapore. Si
accompagna con carni alla griglia, arrosti e
selvaggina.

