

Borgo Canedo

'GIGLI'



BORG CANEDO • I GIGLI ROSSI

CABERNET FRANC I.G.T. VENEZIA GIULIA

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Cabernet Franc

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 6-7 giorni,
a temperatura controllata a 27-28 °C. Affinamento in acciaio

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Dal carattere forte, si distingue per i toni erbacei davvero unici, in particolare nei primi tempi, quando è ancora giovanilmente aggressivo... Con il tempo si fa aristocratico e sapientemente completo

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Di corpo pieno e virile, s'accompagna alla selvaggina (capriolo, lepre, cinghiale), alla carne di maiale, e in generale alle carni rosse fatte alla griglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO Va servito a 18 °C

CODICE EAN 8032869491424

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

Borgo
Canedo
'GIGLI'
CABERNET FRANC



Borgo Canedo "i Gigli" è un marchio di baccichettowines.it

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società agricola S.s.

Tel. / Fax +39 0431 58209 | Whatsapp +39 342 144 0727 | info@borgocanedo.it | www.borgocanedo.it