



## *Villa Angoris*

### CABERNET FRANC



- **Vitigno:** 100% Cabernet Franc. Isonzo DOC
- **Area di produzione:** 6 ettari di terreno ghiaioso di origine alluvionale nel Comune di Cormòns, in provincia di Gorizia.
- **Coltivazione:** L'allevamento è ad archetto fruttifero ridotto, con una densità media d'impianto di 3.500 ceppi per ettaro.
- **Vinificazione:** a fermentazione avviene con macerazione delle uve ben mature diraspate e dura circa 10 giorni. L'affinamento è di sei mesi in botti di rovere. L'imbottigliamento viene effettuato ad aprile.
- **Colore:** Rosso rubino intenso.
- **Profumo:** Intenso e persistente, erbaceo, vinoso.
- **Sapore:** Corposo, rotondo con tipico retrogusto erbaceo.
- **Servizio:** Da giovane è perfetto con le carni fredde, invecchiato con arrosti e selvaggina, risotto con salsiccia. 18 - 20° C.

Bottiglie da 750 ML.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Villa Angoris*  
*la tradizione si rinnova*