

# DRINKS.

## Cadibon Cabernet Franc DOP Friuli Colli Orientali 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	407749
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Frioul-Vénétie Julienne
Embouteilleur	Azienda Agricola Cadibon, Via Casali Gallo 1, Corno di Rosazzo 33040, Italia
Marque	Cadibon
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	8 mois
Dégustation	Goût moyennement corsé et intense rappelant les baies rouges et foncées, les herbes, les poivrons, le poivre et les violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Cabernet Franc
Etiquette	minimaliste
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Oui
--------	-----

---

Température de consommation	18 degrés
-----------------------------------	-----------

---

Millésime	2018
-----------	------

---

En accord avec	veau et bœuf, agneau, gibier
-------------------	------------------------------

---

## Description

La région viticole du Collio est située dans la zone frontalière entre l'Italie et la Slovénie et jouxte les Colli Orientali del Friuli. Le pays des collines abrite divers vins DOP, qui sont pressés à partir de cépages internationaux et autochtones. Le domaine de 14 hectares de Luca Bon et Gianni Bon se trouve juste à la sortie de Corno di Rosazzo. Les champs sont plantés avec une variété de cépages, tels que le Sauvignon Blanc, le Chardonnay, le Pinot Grigio, le Merlot, le Moscato, la Malvasia et le Verduzzo, qui sont tous épargnés du contact avec des produits chimiques non naturels. En réalité, les vignerons expérimentés de la famille Bon sont convaincus des avantages de la méthode biodynamique et l'appliquent sur leurs terres.

Les raisins du Cabernet Franc Cadibon mûrissent sur des vignes plantées en 2000 selon le système de palissage Guyot. Après la récolte manuelle, les raisins sélectionnés sont transportés le plus rapidement possible à la cave pour la macération, la fermentation, la macération et la fermentation malolactique. Le vin mûrit ensuite pendant six mois dans des fûts en acier inoxydable et deux mois supplémentaires en bouteille. Il doit être servi à 18-20°C et accompagne à merveille l'agneau, le bœuf ou le gibier.