



LINEA CLASSICA

## Cabernet Franc

D.O.C. FRIULI

**VIGNETO** – San Giovanni al Natisone  
**TIPO DI TERRENO** – Argilla  
**VITIGNO** – Cabernet Franc  
**FORMA DI ALLEVAMENTO** – Guyot

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO** – Vendemmia effettuata interamente a mano. Diraspatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata sulle bucce. 50% di affinamento in barriques di rovere francese ed il restante 50% maturato in vasca di acciaio inox. Terminato il giusto periodo di affinamento viene assemblato ed imbottigliato.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** – Di colore rosso rubino con riflessi violacei, si presenta con un caratteristico sentore erbaceo e speziato. Frutta a bacca rossa, liquirizia e vaniglia. Corposo, intenso e persistente.

**ABBINAMENTI** – Risotto alla salsiccia, carni alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

**LONGEVITÀ** – 5-6 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** – 16-18°C.



**LIVON**

[www.livon.it](http://www.livon.it)



LINEA CLASSICA

## Cabernet Franc

D.O.C. FRIULI

**VINEYARD** – San Giovanni al Natisone

**KIND OF GROUND** – Clay

**GRAPE** – Cabernet Franc

**TYPE OF CULTIVATION** – Guyot

**VINIFICATION AND REFINING** – Hand-picked harvest. Gentle destemming. Fermentation at a controlled temperature on the skins. 50% aged in French oak barriques and the remaining 50% matured in stainless steel tanks. After the appropriate aging period, it is blended and bottled.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS** – Ruby red with violet highlights, it offers characteristic herbaceous and spicy aromas. Notes of red berries, licorice, and vanilla. Full-bodied, intense, and persistent.

**DRINK WITH** – Sausage risotto, grilled meats, game, and aged cheeses.

**LONGEVITY** – 5-6 years.

**SERVE AT** – 16-18°C.



LIVON

[www.livon.it](http://www.livon.it)