

Franconia

Venezia Giulia IGT


BODIGOI

Scheda tecnica

Vitigno: Franconia

Zona di produzione: Friuli Colli Orientali

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Forma di allevamento: cappuccina

Terreno: marnoso, arenario

Epoca di raccolta: metà di settembre

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in rosso

Conservazione: in luogo asciutto protetto da luce diretta ad una temperatura di max 20° C

Grado alcolico: 12,5% vol

Bottiglie per cartone: 6/12

Formato (cl): 75

Caratteristiche

Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee

Profumo: aroma fruttato, retrogusto speziato, profumo intenso e piacevole, aromi di caffè e liquirizia

Sapore: corposo e morbido con buona struttura. Gusto fruttato all'inizio, alla fine speziato. Vino fresco e leggermente tannico

Consigli e abbinamenti

Ideale per carni rosse, in umido, arrostiti, selvaggina, piatti tipici della cucina friulana, formaggi di media stagionatura, salumi.

Servire a 18° C

Az. Agr. Bodigoi Nicola
via Albana, 19/A
33040 Prepotto (UD) - Italia
www.vinibodigoi.it

