



Norina Pez

CABERNET FRANC COLLIO DOC

GEBIED: Dolegna del Collio.

DRUIF: 100% Cabernet Franc.

POSITIE VAN DE WIJNGAARDEN: In de heuvels.

GRONDSOORT: Zandsteen en mergel van eocenische oorsprong.

HOOGTE: 90-100 meter boven zeespiegel.

SNOEIMETHODE: Dubbel gebogen en guyot.

OOGST: Tweede helft van oktober.

VINIFICATIE: De hand geplukte druiven worden daarna machinaal ontdaan van de takjes. Zachtjes worden de druiven geperst. Daarna vervolgens fermenteren met behulp van geselecteerde gisten, waarna de wijn maandenlang de wijn wordt bewaard.

ALC.PERC.: 12,50% vol.

OMSCHRIJVING: De rood-robijnkleurige wijn heeft violette schakeringen. De neus is intens kruidig met fruitige ondertonen. De smaak is vol met op de achtergrond zachte tonen van kruiden. De tannine is in balans en niet overheersend.

GASTRONOMIE: Deze wijn is een heerlijke combinatie bij geroosterd vlees (BBQ), rood vlees en wild.

SERVEERTEMPERATUUR: 16-18°C

Azienda Agricola NORINA PEZ di Bernardis Stefano
Via P. Zorutti, 4 - 34070 Dolegna del Collio (Gorizia) Friuli - Italy
Tel/Fax +39 0481 639951
info@norinapez.it - www.norinapez.it