



TONUT



ISONZO DEL FRIULI^{DOC} CABERNET FRANC

VITIGNO:

PRODOTTO DALLA VINIFICAZIONE DI UVE
CABERNET FRANC IN PUREZZA AL 100%,

TERRITORIO:

IL VIGNETO SORGE IN UNA PARTICOLARE ZONA DELL'ISONTINO
NEL COMUNE DI CORMONS.

COLORE:

ROSSO RUBINO INTENSO.

PROFUMO:

SENTORI DAI TONI ERBACEI QUANDO È GIOVANE,
CORPOSO E ARISTOCRATICO CON IL TRASCORRERE DEL TEMPO.

GUSTO:

IN GIOVINEZZA HA UN SAPORE TANNICO ED ERBACEO, EVOLVE
DIVENTANDO CORPOSO E SVILUPPANDO NOTE DI FRUTTI ROSSI.

VINIFICAZIONE:

LA VINIFICAZIONE DI QUESTE UVE COMPRENDE UNA
PROLUNGATA MACERAZIONE SULLE BUCCE,
CON IL CONTINUO ED ATTENTO CONTROLLO DELLA
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE.
IN QUESTO MODO SI HA UN'OTTIMALE ESTRAZIONE DEL COLORE,
DEI PROFUMI E QUINDI DEGLI AROMI.

ABBINAMENTI:

SI SPOSA OTTIMAMENTE CON ARROSTI DI CARNI BIANCHE
E ROSSE, POLLAME NOBILE, CACCIAGIONE E SELVAGGINA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

SI CONSIGLIA DI SERVIRE AD UNA TEMPERATURA DI 18 /20° C,
STAPPANDO LA BOTTIGLIA CON UN LEGGERO ANTICIPO.

AZ. AGR. TONUT

VIA FORO BOARIO, 14 - 34071 CORMONS (GO)

P. IVA. 00440720316 - C.F. TNT GNN 57E24 D014E

TEL/FAX +39 0481 639137

www.tonutviticoltori.it