



CASALI AURELIA®



SCHEDA TECNICA DEL VINO

FRANCONIA

Classificazione: I.G.T. Venezia Giulia
Tipo di vino: Rosso
Comune di produzione: San Gervasio – Carlino (UD) – Italia

Topologia del terreno:
Resa per ettaro: 50 q/ha
Vinificazione: In rosso con macerazione di 6 giorni

Temperatura di fermentazione: 22°- 24 °C

Gradazione alcolica
alcool % vol: 13,50

Capacità di invecchiamento: 8 anni

Epoca di massimo godimento:
Annata successiva a quella di produzione e seguenti

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino di gran fascino dal colore rosso intenso, si manifesta con piacevole profumo di sottobosco

ABBINAMENTI

Temperatura di servizio ideale 16°/18° C

Si sposa con piatti di carattere quali le pietanze rustiche tipiche della cucina friulana; in particolare arrostiti, carni rosse e cacciagione.