



PIERPAOLO
PECORARI

CABERNET FRANC

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VENEZIA GIULIA

- Vitigno** — Cabernet Franc
- Comune di produzione** — Mossa
- Natura del terreno** — Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
- Età media** — 50 anni
- Sistema di allevamento** — Guyot 4.200 viti/ha
- Resa** — 40 hl/ha
- Vinificazione** — Macerazione in serbatoi di acciaio per 10 giorni con ripetuti délestage alla temperatura di 26/28 °C. Affinamento in acciaio per 10 mesi. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
- Potenziale di invecchiamento** — 4 - 6 anni
- Temperatura di servizio** — 16 °C
- Abbinamento** — Affettati e formaggi, carne alla piastra
Proposte piatti:
Scaloppine al Marsala. Filetto in crosta.
Tagliata di manzo. Costine glassate con salsa bbq.
Bistecca alla Tartara. Raclette.



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it