



PIERPAOLO
PECORARI

CABERNET FRANC

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE JULISCH-VENETIEN

- Rebsorte** — Cabernet Franc
- Anbaugebiet (Gemeinde)** — Mossa
- Bodenbeschaffenheit** — Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
- Durchschnittsalter** — 50 Jahre
- Reberziehung** — Guyot 4.200 Rebstöcke/ha
- Ertrag** — 40 hl/ha
- Vinifikation** — 10 Tage Maischestandzeit in Edelstahltanks mit wiederholter dèlestage bei einer Temperatur von 26/28 °C. 10 Monate Reifung in Edelstahl. Flaschenabfüllung und kurze Reifung in der Flasche.
- Reifepotenzial** — 4 - 6 Jahre
- Serviertemperatur** — 16 °C
- Wein-Speisen-Kombination** — Aufschnitt und Käse, Grillfleisch
*Serviervorschläge:
Marsala-Schnitzel. Filet im Blätterteig. Tagliata vom Rind. Mit Barbecue-Sauce glacierte Rippchen. Steak tartare. Raclette.*



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