

ZORZETTIG

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO

Tinto

Productor

Zorzettig di Zorzettig Cav. Giuseppe S.S.A.

COSECHA

2019

PAIS

Italia

Denominación de Origen

Friuli Colli Orientali

UVAS

Cabernet Franc

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Entre 16 y 18 °

ALC. VOL.

12.50 %

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Rojo rubí con reflejos violáceos. Perfume intenso con una incombustible nota herbácea, gusto pleno y robusto que encuentra correspondencia con el olfato.

PANORAMA GENERAL DE LA CABERNET FRANC

Cepa parecida a la Cabernet Sauvignon pero sin su lustre. Su crecimiento original es en la región de Burdeos desde el siglo XV, aunque tal vez ya existiera desde el siglo IV con el nombre de Vidure. Sus características permiten plantarla más al norte que la ya mencionada Cabernet Sauvignon, en particular a orillas de Loire. Produce vino afrutado que pueden beberse jóvenes. Las grandes añadas son de larga guarda.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

En excelentes condiciones de consumo actual. Excelente acompañante para carnes rojas, cerdo y salami de Friuli cocinado en vinagre.

Precio: \$ 490.00

Paquete 3 Botellas: \$ 1,396.50 (\$ 465.50 C/U)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,646.00 (\$ 441.00 C/U)

Paquete 12 Botellas \$ 4,998.00 (\$ 416.50 C/U)

