



Franconia Blau & Blau 2019

Il vino si presenta con un colore rosso rubino. Al naso, aromi di sottobosco e spezie. Al palato è elegante ed equilibrato, con un buon finale.

| | |
|-----------------------------|---------------------------|
| Produttore | Jermann |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Friuli Venezia Giulia |
| Classificazione | IGT |
| Annata | 2019 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2025 |
| Vitigni | Blaufränkisch, Pinot Nero |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 317610 |
| Adatto a | Carne di maiale, Salumi |



Vinificazione

Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene affinato per circa 16 mesi in piccole botti di rovere francese.

Storia

Quello che iniziò con il bisnonno Anton Jermann 130 anni fa, venne ripreso da Sivio Jermann nell' anno 1971. In 40 anni ha rinnovato soprattutto il vino friulano ma anche il vino italiano.

