



CABERNET FRANC



Zona di produzione: Friuli Venezia-Giulia



Vitigno: 100% Cabernet Franc



Sistema di Allevamento: Doppio Capovolto con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro



Vendemmia: La vendemmia inizia, generalmente intorno la prima settimana di ottobre, successivamente l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.



Vinificazione: L'uva viene raccolta al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica e delicatamente diraspata e pigiata. Una volta avviata la fermentazione-macerazione, all'interno di vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata, si eseguono frequenti rimontaggi e delestage per circa sette giorni per favorire l'estrazione della componente aromatica e fenolica dalle bucce. Successivamente si opera la svinatura e al vino viene fatta terminare la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino viene lasciato a maturare nei serbatoi in acciaio inox per circa 5 mesi. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere commercializzato.



Colore: Rosso rubino intenso tendente al violaceo



Note olfattive e gustative: Profumo intenso, ampio, con sentori fruttati che ricordano l'amarena, la mora e il ribes, ben legati ad un sottofondo erbaceo caratteristico del vitigno. Al palato si dimostra asciutto, schietto e corposo.



Abbinamenti gastronomici: Si accompagna bene a spuntini veloci di salumi o piatti elaborati come brasati ed altre di carni rosse.



Temperatura di servizio: 16-18° C



Gradazione alcolica: 13% Vol.

