

# FRIULI COLLI ORIENTALI DOC CABERNET FRANC



**Classificazione:** Friuli Colli Orientali D.O.C.

**Uve:** 100% Cabernet Franc

**Epoca di raccolta:** fine settembre-primi di ottobre.

**Macerazione:** 5 - 20 giorni alla temperatura di 20 - 22 gradi. Successivamente, rinforzando la temperatura (25° C.), viene favorita la fermentazione malolattica che si protrae sino a fine dicembre.

**Elevazione:** una parte in botti di legno di rovere e la restante in botti di acciaio.

Prima dell'imbottigliamento viene ponderata l'unione. Imbottigliamento: Luglio. Una volta imbottigliato il vino riposa per almeno 3 mesi prima di essere commercializzato.

**Note di Degustazione:** Il Cabernet Franc: è un vino dal carattere forte, il colore rosso sangue con orli violacei lo fanno apparire nella sua virilità. Il profumo è vinoso, ricorda il lampone e la mandorla ma si distingue per i toni erbacei inimitabili che ricordano il fieno appena tagliato. Con il tempo assume sfumature speziate che lo rendono più aristocratico e completo.

**Accostamenti gastronomici:** la sensazione gustativa asciutta, piena e un po' tannica lo rendono adatto a selvaggina, carni di maiale, carni rosse alla griglia e a formaggi stagionati.

**Temperatura di Servizio:** dopo una breve ossigenazione dalla stappatura

servire a 17 - 18 gradi in calici da rossi di corpo.

**Massima espressione di beva:** 5 anni.

**Gradazione alcolica:** 12,3% Vol.

**Residuo zuccherino:** (g/l): 2,7 (Secco)

**Acidità Totale:** (g/l): 5,4