

## FRIULI DOC CABERNET FRANC



TIPO DI VINO Rosso.

VITIGNO Cabernet Franc 100%.

DENOMINAZIONE DOC Friuli

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%.

ZONA DI PRODUZIONE Carlino (UD) vigneto Bosco Bando.

ESTENSIONE VIGNETO 1,48 ettari.

SISTEMA D'IMPIANTO Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.500 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO 80 Quintali.

TERRENO Argilloso ricco di sali minerali.

CLIMA Ventilato con forti escursioni termiche notturne e precipitazioni moderate.

VENDEMMIA Manuale al raggiungimento della giusta maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE L'uva prima della pigiatura non viene solfitata. Utilizzo di moderni vinificatori in acciaio inossidabile. Si ha una macerazione lunga di 21 giorni abbinata a follature e delestage. La fermentazione avviene con lieviti selezionati per 12 giorni successivamente si procede alla pressatura, decantazione e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE 9 mesi in contenitori di acciaio per permettere al vino di strutturarsi e completarsi nei profumi.

INVECCHIAMENTO Minimo 4 mesi in bottiglia.

COLORE Rosso porpora intenso.

SENSAZIONI OLFATTIVE N Sensazioni piacevolmente erbacee di rucola, ortica e peperone; sentori di pepe e di lamponi. Profumo in evoluzione.

PALATO Caldo e di corpo equilibrato, presenta giusta tannicità; richiami tipici alle piante fresche e piacevoli

sensazioni di frutta rossa.

ABBINAMENTI Primi di carne, carni rosse e formaggi a media stagionatura, salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C