



# VENEZIA GIULIA IGP CABERNET FRANC



Denominazione: Venezia Giulia Igp

Tipologia: rosso secco

Varietà: Cabernet Franc 100%

Area di produzione: IGP Venezia Giulia

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 2000

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 8 tonnellate/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: Ottobre, raccolta manuale

Vinificazione: trasporto celere dell'uva in cantina.

Diraspapigliatura, macerazione e fermentazione con lieviti selezionati per 13-15 giorni a 25-30°C in botti d'acciaio inox con rimontaggi giornalieri. Maturazione di 6 mesi in botti d'acciaio inox ed affinamento in bottiglia per circa sessanta giorni.

Aspetti organolettici e abbinamenti: rosso dai riflessi violacei. profumi intensi e leggermente erbacei. gusto deciso e di grande personalità.

Abbinamenti: adatto a selvaggina, carni di maiale, carni rosse alla griglia e a formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.