



CABERNET FRANC Isonzo del Friuli DOC

UVE

Cabernet Franc

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Terreno: a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato.

Microclima: inverni miti ed estati calde. Sul versante settentrionale della regione, le Alpi proteggono la zona dai venti freddi provenienti da nord.

Sistema di allevamento: Guyot e doppia Cappuccina

Densità di impianto: 3000-6000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 15-25 anni

VINIFICAZIONE

Fermentazione: con macerazione sulle bucce in tini di acciaio inox con controllo della temperatura (26-28°) per circa 8-10 giorni.

Affinamento: l'affinamento prosegue fino alla primavera successiva ed avviene esclusivamente in tini d'acciaio, così da preservare l'impronta varietale, il bouquet ricco e fresco ed il gusto piacevolmente tannico del vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino carico tendente, con gli anni, al granato. All'olfatto è piacevolmente varietale. Le caratteristiche note vegetali sono ben combinate con i sentori di piccoli frutti di sottobosco e mora. All'assaggio si presenta con una buona struttura, suadente e vellutato, con un gusto erbaceo peculiare ed intrigante molto simile al sapore dell'uva stessa. La gradevole persistenza aromatica ricorda a lungo i piccoli frutti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Arrosto misto, anatra, pasta al forno, verdure gratinate, patate al rosmarino, formaggi semi stagionati.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Dai 4 ai 5 anni

