

# CABERNET FRANC



VITIGNO: *Cabernet Franc 100%*

DENOMINAZIONE: *DOC Colli Orientali del Friuli*

GESTIONE VIGNETO: *Inerbito*

METODO DI DIFESA: *Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale*

FORME DI ALLEVAMENTO: *guyot*

RESA UVA: *70 q/ettaro*

METODO DI RACCOLTA: *la vendemmia a mano con selezione dei grappoli*

SISTEMA DI TAPPATURA: *Tappo intero in sughero naturale per favorire l'affinamento anche durante il periodo di riposo in bottiglia*

TECNICA DI VINIFICAZIONE: *Raccolte al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate ed il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare a contatto con le bucce. Alla svinatura il vino viene posto in vasche di acciaio a temperatura controllata, dove effettua la fermentazione malolattica prima di essere imbottigliato.*

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: *Colore rosso porpora intenso e molto consistente.*

*Profumi intensi, abbastanza complessi e fini. Si percepiscono sentori di frutta a bacca rossa come ribes, mirtillo e di erba appena falciata, sottobosco. Si notano anche profumi di ciclamino e rosmarino. In bocca il vino è secco, caldo, abbastanza morbido, fresco, sapido con buona tannicità ed intensità.*

ABBINAMENTI: *L'abbinamento ideale è con secondi di carne salsati come gulasch, cotechino, cotiche con fagioli, frico. Servire a 16-18 °C.*