

Cabernet Franc



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Cormons, Mariano del Friuli, Isonzo

UVE: Cabernet Franc 100%

DENOMINAZIONE: IGT Venezia Giulia Rosso - BIO

TERRENI: di tipo alluvionale, irriguo

FORME DI ALLEVAMENTO: guyot singolo e doppio

OPERAZIONI COLTURALI: coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliature in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità.

PRODUZIONE: 6.600 bottiglie

GRADAZIONE: 12% vol.

EPOCA DI VENDEMMIA: metà ottobre, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata.

VINIFICAZIONE: selezione manuale delle uve, diraspatura delicata. Fermentazione in tini di legno da 25 hl per 20 giorni, con piede naturale prodotto in azienda almeno 6 giorni prima della raccolta dell'uva destinata ai tini. Fermentazione malolattica appena terminata la fermentazione alcolica. Conservazione del vino in tino da 25 hl per 10 mesi. Affinamento in bottiglia per 5 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: acidità totale: 5 g/l; solforosa totale: 50 mg/l; solforosa libera: 35 mg/l (valori pre imbottigliamento).

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: vino rosso dal colore rosso violaceo, al naso emergono note erbacee e pepate. Sapore caratteristico, delicato e non tannico..

ABBINAMENTI: salumi e formaggi, carni bianche e rosse non troppo intense, selvaggina da piuma..

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C