

FRIULI ISONZO CABERNET FRANC



KLASSIFIZIERUNG: Rotwein mit DOC (kontrollierte Herkunftsbezeichnung)

HERSTELLUNGSGEBIET: Friuli Isonzo – Gemeinde Görz
Ortschaft Mainizza

ANGEPFLANZET FLÄCHE: 0,72 Hektare

TRAUBENSORTE: 100% Cabernet Franc

BODEN: Flache Ebene, durch den Fluss Isonzo durchquert.
Schwemmland mit wechselhafter Zusammenstellung
(Ton-Kies)

ERTRAG PRO HEKTAR: 60 –70 Zentner

ZIEHFORM: Guyot

WEINLESE: Handweinklese, bis zum 10. Oktober

VINIFIZIERUNG: Abbeeren und Quetschen der Trauben
und Mazeration für 8-10 Tagen mit drei täglichen Remontagen.
Der Wein wird in Stahltanken aufbewahrt und gereift, für
12 Monate bis zur Flaschenumfüllung

ALKOHOLGEHALT: 13 – 13,50% Vol. (je nach Jahrgang)

FARBE: Rubinrot mit Violettreflexen

DUFT: Typisch grasartig, stark, penetrant und sehr persistent.
Aggressiv in jungem Wein, und dann aristokratischer und komplexer mit der Alterung

GESCHMACK: Trocken, gut strukturiert, mäßig tanninhaltig

GASTRONOMISCHEN EMPFEHLUNGEN: Ideal zu den kalten Fleischgerichten, gegrillten Rotfleischgerichten, Geflügel, Wild und alten Käsesorten

SERVIERTEMPERATUR: 18 – 20 °C