



FRIULI ISONZO CABERNET FRANC



CLASSIFICAZIONE: Vino Rosso a Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: Friuli Isonzo
Comune di Gorizia – Località Mainizza

SUPERFICIE VITATA: Ha 0.72

UVE: 100 % Cabernet Franc

TERRENO: Zona pianeggiante attraversata dal fiume Isonzo. Terreno alluvionale di composizione varia (argilloso – ghiaioso)

RESA PER ETTARO: 80 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Manuale – prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE: Diraspigiatura delle uve e macerazione delle stesse per sei giorni con tre rimontaggi giornalieri. Una parte viene conservata in serbatoi di acciaio, mentre un'altra viene separata ed affinata per 12 mesi in botti di rovere, per essere poi nuovamente assemblata prima dell'imbottigliamento

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 – 13,5 % vol. (a seconda dell'annata)

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: Erbaceo, intenso, penetrante e molto persistente. Aggressivo in gioventù, si fa più aristocratico e completo con l'invecchiamento

SAPORE: Asciutto, di buona struttura, giustamente tannico

ACCOSTAMENTI: Indicato ad accompagnare carni fredde, carni rosse alla brace, pollame, cacciagione e formaggi invecchiati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 – 20 °C