

# FRIULI ISONZO CABERNET FRANC



**KLASSIFIZIERUNG:** Collio D.O.C. (Qualitätswein mit kontrollierte Herkunftsbezeichnung)

**NAME:** Cabernet Franc (Friaul / Isonzo)

**PRODUZIERTE FLASCHEN:** 3.500

**ANBAUGEBIET:** Friuli Isonzo. Gemeinde Gorizia. Ortschaft Mainizza. Flache Ebene, durch den Fluss Isonzo durchquert. Schwemmland mit wechselhafter Zusammenstellung (Ton-Kies)

**REBSORTE:** 100% Cabernet Franc.

**KULTIVIERUNGSSYSTEM:** Guyot. Bewusst reduziert der durchschnittliche Ertrag - 60 - 70 Zentner pro Hektar.

**ZEIT DER WEINLESE:** bis 10. Oktober. Handlese.

**WEINHERSTELLUNG:** Sanfte Pressung mit Maische Gärung.

**GÄRUNG:** Im Stahltank bei thermokontrollierter Temperatur.

**VERFEINERUNG:** Abbeeren und Quetschen der Trauben und Mazeration für 7-8 Tagen mit dreimal täglichen Remontagen. Der Wein wird im Stahltank aufbewahrt und für 12 Monate bis zur Flaschenabfüllung gereift. Dann für drei Monate in Flaschenruhe.

**ALKOHOLGEHALT:** 13 – 13,5 % vol. (je nach Jahrgang)

## SENSORISCHE MERKMALE

**FARBE:** Rubinrot mit violett Reflexen

**DUFT:** Typisch grasartig, stark, penetrant und sehr persistent. Mit forlaufender Alterung aristokratischer und kompletter.

**GESCHMACK:** Angenehm, trocken, gut strukturiert, mit optimaler Tanninstruktur

**EMPFEHLUNG:** Ideal zu kalten Fleischgerichten, gegrillten roten Fleischgerichten, Geflügel, Wild, und gereiftem Käse.

**TRINKTEMPERATUR:** ca. 18 – 20°C.

Dieser Wein aus der klassischen Weinrebe “ Cabernet Franc “aus dem renommierten Haus A. AGR. Muzic stammt aus festgelegten Produktionszone ausschließlich aus geeigneter flachen Ebene. Der Wein wird bis zur Abfüllung ein Jahr im Stahltank ufbewahrt. Danach für drei Monate in Flaschenruhe