

MUSIC



Friuli Isonzo Cabernet Franc

CLASSIFICAZIONE: Vino Rosso DOC Friuli Isonzo

ZONA DI PRODUZIONE: FRIULI ISONZO

Comune di Gorizia, Località Mainizza

SUPERFICIE VITATA: Ha 1,0

UVE: 100 % Cabernet Franc

TERRENO: Zona pianeggiante attraversata dal fiume Isonzo.
Terreno alluvionale di composizione prettamente ghiaiosa.

RESA PER ETTARO: 60 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Fine Settembre

VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura delle uve e successiva macerazione fermentativa delle stesche per dieci giorni con tre rimontaggi giornalieri, a temperatura controllata di 22°C.

Dopo la svinatura il vino viene affinato in acciaio per un anno prima dell'imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

COLORE: Rosso rubino tenue

PROFUMO: Erbaceo e vegetale da giovane, speziato e minerale dopo qualche anno di affinamento in bottiglia.

SAPORE: Sorso asciutto e corposo, con una notevole incisività acida.

ACCOSTAMENTI: Indicato per accompagnare carni bianche, salumi speziati, selvaggina e carni rosse alla brace.

INVECCHIAMENTO: Fino a 15 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18 °C