

maurizio
MariniG

Cabernet Franc



VITIGNO: 100% Cabernet Franc.

ZONA: DOC - Colli Orientali del Friuli.

NATURA DEL TERRENO: ponca (marna eocenica).

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 15/20 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio Guyot.

VENDEMMIA: manuale, in cassetta, a settembre.

VINIFICAZIONE: le uve vengono diraspate e fatte fermentare sulle bucce per 10 giorni, a temperatura controllata. Successivamente si esegue una pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta in vasche di acciaio inox termo condizionate. Al termine il vino, opportunamente travasato, si lascia affinare, sempre nelle stesse vasche, per circa 6 mesi. Segue l'imbottigliamento ed un successivo affinamento di 3 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO: 12,50% vol.

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO: sentore di erbe ed aromi selvatici.

GUSTO: aroma leggermente tannico e vivace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°- 16°C.

ABBINAMENTO: piatti a base di carne rossa, selvaggina e formaggi di media stagionatura.