



Cabernet Franc DOC Collio cl 75

Questo vitigno proviene dalla zona di Bordeaux, in Francia, e più precisamente dalla Gironda, zona viticola che sta a cavallo tra i fiumi Garonna e Dordogna. Arrivato in Friuli verso la fine del 1800, questo vitigno è coltivato ovunque, occupando il secondo posto, per quantità, fra le varietà a uva rossa.

Area di Produzione: Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

Vitigno: Cabernet franc 100%

Età Impianto: 50-60 anni

Sistema di Allevamento: Sistema Guyot

Vendemmia: Manuale, ultima decade di Settembre - inizio Ottobre

Resa per ettaro: 60-70 q.li/Ha

Caratteristiche:

Processo di Produzione

Vinificazione in rosso per 15-20 giorni con temperature superiori ai 25 °C con lieviti selezionati, fermentazione malolattica naturale, affinamento del 50% in legno, il restante in vasche d'acciaio termocontrollate. Assemblato dopo un anno e imbottigliato la primavera successiva

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Rosso rubino intenso.

Bouquet: Profumo caratteristico, varietale, speziato con note di erba tagliata.

Gusto: Pieno, robusto, armonico, insieme di sapori che ricordano i lamponi.

Temperatura di servizio: 18-20° C

Suggerimenti d'uso: Vino da: carni fredde della grande cucina, arrostiti di carni bianche e rosse; pollame nobile; cacciagione e selvaggina; formaggi a pasta dura invecchiati.

Da consumare entro: 24-36 mesi.

Calice raccomandato: Calice Kurtin

Premi:

