

# CABERNET FRANC



Vitigno Carmenere 100%.

Denominazione Cabernet Franc Doc Friuli Colli Orientali.

Annata 2016.

Tipo di Terreno Collinare, argilloso.

Zona Produzione Comune di Manzano.

Sistema di allevamento Guyot, 5500 viti per ettaro.

Epoca di vendemmia Ultima decade di settembre.

Coltivazione vite Convenzionale.

Modalità di raccolta Meccanica.

Vinificazione Macerazione per 10/15 giorni sulle bucce, svinatura e pressatura soffice, fermentazione con lieviti in crema selezionati, affinamento in acciaio. Durante il periodo di affinamento avviene la fermentazione malo lattica.

Affinamento Acciaio per 10/12 mesi.

Bottiglie prodotte 3000 circa.

Gradazione alcolica 12,8% vol.

Acidità totale 4,7 g/l.

Residuo zuccherino <4 g/l.

Capacità d'invecchiamento 24/36 mesi se conservato correttamente.

Note sensoriali Profumo ampio, vinoso, intenso, con sentori di erbacei di fieno e di erba appena tagliata caratteristica del vitigno.

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Abbinamenti Carni alla griglia o stufate, arrostiti di manzo, maiale, agnello e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18/20 °C

sals terrae

