



CABERNET FRANC

2025

DOC Friuli Venezia Giulia

Vitigno di grande nobiltà e classe; rispetto al più diffuso Cabernet Sauvignon il Cabernet Franc esprime in terra friulana una grande balsamicità ed eleganza, fatta di note fresche e pepate con una struttura appagante e articolata per un vino rosso nordico dal cuore friulano



Uva: *100% Cabernet Franc*

DATI ANALITICI

Alcool % vol: 13 %

Zuccheri: 2,4 g/l

Acidità totale: 5,4 g/l

NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: *Marne di origine eocenica (ponca in friulano)*

Sistema di allevamento: *Guyot bilaterale*

Epoca vendemmiale: *Ultima settimana di settembre*

Modalità di raccolta: *Manuale*

Resa per ettaro: *35 q/he*

Fermentazione: *In acciaio per 15-20 giorni a 18/20 C*

Maturazione: *In acciaio per 5 mesi più 2 mesi in botti usate*

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: *Rosso rubino cupo*

Profumo: *Pepe, spezie ed erbe officinali sono le note principali che compongono li bouquet*

Gusto: *Robusto, schietto, quasi "dritto" nella beva.*

Carattere forte eppure di grazia, coniuga la bella acidità ed una trama tannica precisa con note molto piacevoli di erbe balsamiche

Temperatura di servizio: *18 C°*

Abbinamenti gastronomici: *Salumi, primi di terra, cibi piccanti.*