



## Cabernet Franc

DOC Friuli



### UVE

Cabernet Franc



### TERRITORIO

Friuli orientale.  
Suoli tendenzialmente argillosi di origine morenica.



### COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La produzione di uva viene mediamente contenuta in 2,5 Kg per vite.



### VINIFICAZIONE

Alla pigiatura soffice delle uve, raccolte al raggiungimento della piena maturazione fenolica, segue una macerazione di circa 10 giorni con frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura si procede con la fermentazione in recipienti di acciaio. Per circa 4 mesi una parte del vino matura in tonneau di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia.



### GRADAZIONE ALCOLICA - ACIDITÀ\*

13,00 % vol. - 5,50 g/L  
\* valori indicativi



### SUGGERIONI

Rosso rubino profondo e brillante. Al naso si percepiscono piccoli frutti rossi, accompagnati da delicate note vegetali di erba appena tagliata e peperone. Al palato è caldo e avvolgente, fedele all'espressività dell'uva. Un vino che rappresenta pienamente la territorialità.



### SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Versatile negli abbinamenti, accompagna piatti della tradizione, la cacciagione in umido, le carni di maiale, ma anche formaggi invecchiati e salumi.  
Si consiglia di servirlo a 16 / 18° C, in un calice da vino rosso di media ampiezza sottile.



### DIMORA IN CANTINA

5/6 anni ed oltre, se conservato in condizioni ottimali.



### CAPACITÀ

0,75 litri