



CABERNET FRANC

DOC FRIULI ISONZO 2023

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1975

VARIETÀ
Cabernet Franc

TERRENO
I terreni sono ciottolosi di origine alluvionale, formati a partire dai depositi dell'era Quaternaria e modellati nel tempo dalle antiche alluvioni pleistoceniche e da quelle più recenti oloceniche del fiume Isonzo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

VENDEMMIA
Meccanica a fine settembre.

VINIFICAZIONE
Macerazione sulle bucce a 28 °C con inoculo di lieviti selezionati accompagnato da rimontaggi e follature in acciaio. Inoculo di batteri lattici.

AFFINAMENTO
Maturazione di 18 mesi in acciaio volta a preservare la componente fruttata e armonizzare la struttura.

ALCOOL
13 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE
4,5 g/l

TAPPO
Tecnico in sughero microgranulato.

NOTE DEGUSTATIVE
Rosso dai profumi molto complessi e fruttati che ricordano i piccoli frutti rossi e la viola. Si coglie la tipicità dell'uva. Mediamente corposo, ma fragrante.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI
Vino indicato per arrostiti, hamburger di manzo e formaggi di media stagionatura.

Da servire a 16°C

CALICE CONSIGLIATO

