



## CABERNET FRANC

### IGT VENEZIA GIULIA

Libertà di espressione con una complessità di profumi che portano al ricordo di viole, more di bosco e una punta pepata.

### DENOMINAZIONE

#### IGT Venezia Giulia

### VITIGNO

100% Cabernet Franc

**Collocazione geografica** Medea (GO)

**Altimetria** 30 m s.l.m.

**Tipo di terreno** terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili impastate a ghiaie rosse

**Esposizione** sud-sud-est

**Età media delle viti** 50 anni

**Sistema di allevamento** cappuccina

**Vendemmia** meccanica

### CARATTERISTICHE TIPICHE

Dal color rosso rubino ma dai brillanti riflessi porpora, al naso risulta immediatamente fresco e erbaceo.

Soffermandosi però si distingue una complessità di profumi che portano al ricordo di viole, more di bosco e una punta pepata.

All'assaggio lo si ritrova! Fresco, fruttato, persistente tutti dettagli che fanno capire quanto sia sincero, quanto abbiamo lasciato questo vitigno libero di esprimersi.

### VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

Le uve sono diraspate e pressate.

La fermentazione avviene a seguito della macerazione sulle bucce per 7-8 giorni a temperatura controllata in acciaio.

La fermentazione malolattica viene completamente svolta e a seguire la filtrazione e l'imbottigliamento.

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico** 13,5% vol

**Acidità totale** 4,95 g/L

**Zuccheri residui** 0,15 g/L

### GASTRONOMIA

Abbinatelo a selvaggina o ad arrosti in particolare con altre carni gustose e lasciatevi stupire.

Da servire a 18-20 °C