



# Cabernet Franc D.O.C.

**VITIGNO:** Cabernet Franc in purezza.

**DENOMINAZIONE:** Doc Friuli Grave.

**TIPO DI TERRENO:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot,  
densità di impianto 5000 Piante/Ha.

**ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI:** 34 anni.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Prima decade di Ottobre.

**VINIFICAZIONE:** Dopo un'accurata selezione delle uve ed un attento controllo nella fase di pigiatura segue una fermentazione lenta a temperatura condizionata con follature giornaliere per 15-20 giorni.

Infine un affinamento in bottiglia per 6-8 mesi.

**INVECCHIAMENTO POTENZIALE:** 3-5 anni dalla produzione.

**COLORE:** Rosso rubino intenso, con riflessi granati.

**PROFUMO:** Bouquet ricco e persistente con note intense di confettura, di buona intensità, equilibrato con delicati sentori erbacei.

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Circa 16-18°C.

**CONFEZIONE:** Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

## SAPORE E GUSTO

Elegante, piacevolmente aromatico e di grande persistenza. In bocca è voluminoso e morbido, di buona espansione ed una acidità che riesce a dare un buon equilibrio.

## ABBINAMENTI

Si accosta a piatti di carni rosse, ai salumi e alla cacciagione.

