

CABERNET FRANC

D.O.C. Friuli Isonzo

Note degustative: Di colore rosso rubino intenso tendente al blu, presenta un bouquet di forte intensità erbacea. Ha gusto secco, di corpo, tannico, sapido.

Vinificazione: L'uva raccolta è stata immediatamente diraspata e travasata nelle vasche d'acciaio. Sono stati effettuati tre rimontaggi manuali al giorno, con il completo rimescolamento della vinaccia. La fermentazione non ha avuto controllo della temperatura che si è comunque mantenuta intorno ai 28°C: temperatura ideale per l'estrazione di sostanze coloranti e tannini. Dopo 10 giorni viene effettuata la svinatura e la pressatura con successivo affinamento nelle vasche d'acciaio.

Abbinamenti consigliati: Vino tipico da abbinare a carni rosse alla griglia o ai ferri.

Tasting notes: Intense ruby red colour tending towards blue, it has a bouquet with a very intense herbaceous aroma. Its taste is dry, bodied, tannic and sapid.

Vinification: Immediately after harvest, the grapes are destemmed and raked to stainless steel

vats. Manual pumping over is performed three times a day with a complete mixing of the pomace. Fermentation temperature was not subject to control, but it was nevertheless maintained approximately at 28°C. This is the best temperature for the extraction of colouring substances and tannins. After 10 days, racking and pressing are performed, to be followed by refinement in stainless steel vats.

Food pairing suggestions:

Typically paired with broiled or grilled red meat.

