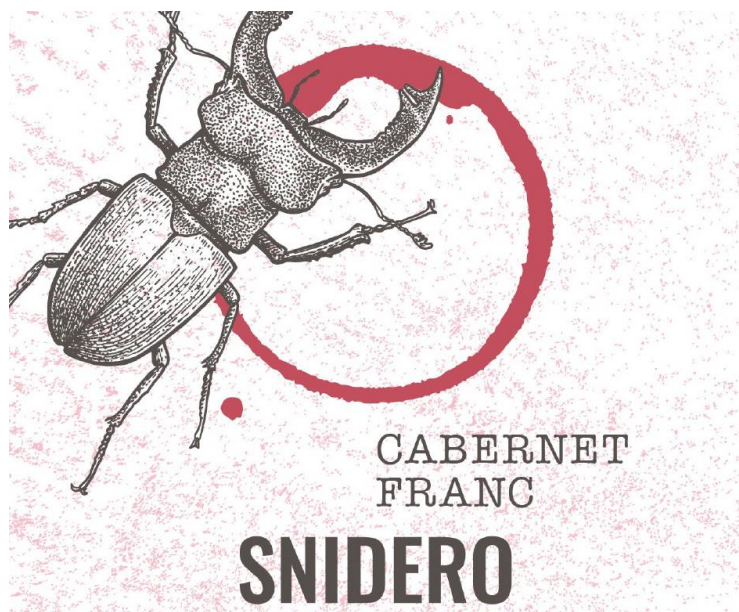


cabernet franc 2019 doc - bio



Vitigno	Cabernet Franc.
Origine	“DOC” Friuli - Colli Orientali.
Geografia	Sant Andrat del Judrio, Corno di Rosazzo.
Denominazione	Denominazione di Origine Controllata (DOC).
Allevamento vite	Guyot. Resa mantenuta bassa per eliminazione di fino ad un terzo della produzione. 100 cm di distanza tra pianta e pianta.
Terreno	Marna di origine eocenica. Il diserbo avviene esclusivamente per via meccanica o manuale: nessun diserbante chimico viene utilizzato sul suolo.
Produzione	Approx. 1000 bottiglie.
Gradazione alcolica	12.5%.
Epoca vendemmia	Terza settimana di Settembre.
Modalità vendemmia	A mano, con attenta eliminazione della frutta imperfetta.
Vinificazione	Macerazione a freddo prefermentativa di 12 ore. La fermentazione alcolica avviene in vasche di Inox.
Affinamento	L'affinamento avviene in contenitori d'Inox per almeno 6 mesi e in bottiglia per almeno 3 mesi.
Commercializzazione	Disponibile a partire da Ottobre 2021 in bottiglia tipo bordolese da 0.75 l.
Note sensoriali	Colore rosso rubino carico; complesso al naso con decisi sentori di frutti rossi e spezie che ricordano il pepe nero, ben equilibrate le sensazioni erbacee. Al gusto: morbido, intrigante e deciso, caldo e persistente ma con finale dolce e lungo.
Temperatura consigliata	16° C

<i>Varietal Origin</i>	<i>Cabernet Franc</i>
<i>Location</i>	<i>“DOC” Friuli - Colli Orientali.</i>
<i>Designation</i>	<i>Sant Andrat del Judrio, Corno di Rosazzo. Denominazione di Origine Controllata (DOC).</i>
<i>Vine training</i>	<i>Guyot. 100 cm distance between plants. Yield is kept forcefully low with the elimination of up to one third of production.</i>
<i>Soil</i>	<i>Marl of Eocene origin. The weeding is done solely by mechanical or manual methods: no chemical herbicide is used on the soil.</i>
<i>Production</i>	<i>Approx. 1000 bottles.</i>
<i>Alcohol content</i>	<i>12.5%.</i>
<i>Harvest period</i>	<i>Third week of September.</i>
<i>Harvest methodology</i>	<i>By hand, with careful elimination of imperfect berries.</i>
<i>Winemaking</i>	<i>12 hrs pre-fermentation cold maceration. Alcoholic fermentation takes place in stainless steel vessels.</i>
<i>Cooperage</i>	<i>Ageing takes place in stainless steel vessels for at least 6 months and in bottle for at least 3 months.</i>
<i>Availability</i>	<i>Available from October 2021, in 0.75 l Bordeaux bottle.</i>
<i>Tasting notes</i>	<i>Heavy ruby in colour; complex in the nose with clear hints of red berries and spices that remind of black pepper. The herbaceous notes are well balanced. The taste is mellow, but bold, warm and persistent. The ending is sweet and long.</i>
<i>Serving Temperature</i>	<i>16° C</i>



VINO BIOLOGICO