

G

CABERNET FRANC

Frossi



CABERNET FRANC

IGT Venezia Giulia



Da uva selezionate di vitigno Cabernet Franc, provenienti da vigneti localizzati nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (Udine) Italia.

Denominazione: IGT Venezia Giulia.

Terreno: marnoso.

Sistema di allevamento: doppio capovolto.

Vigneti: collocati in pianura.

Vendemmia: al raggiungimento della maturazione ideale delle uve.

Vinificazione: macerazione con controllo della temperatura per 10-12 giorni con delestage alternati a rimontaggi giornalieri. Pressatura soffice in pressa a polmone.

Mantenimento in botti inox sui lieviti per 8 mesi circa con bâtonnage periodici.

Dal colore rosso intenso, con riflessi violacei.

Fruttato, intenso e persistente al naso, si percepiscono sentori di peperone maturo, pepe, mora di rovo e frutta rossa.

Dal gusto secco, leggermente tannico, morbido.

Si abbina bene con carni rosse, selvaggina, grigliate.

Andrebbe servito fra i 18° e i 20° C, in calici ampi o ballon.