



КАБЕРНЕ ФРАНК



НАИМЕНОВАНИЕ	D.O.C. COLLIO
СОРТ ВИНОГРАДА	100% КАБЕРНЕ ФРАНК
КРЕПОСТЬ	13 % ОБ.
РАСПОЛОЖЕНИЕ-СОСТАВ ПОЧВЫ	Виноградная лоза 10-20 лет, метод формирования лозы – « <i>doppio capovolto</i> »
ВОЗРАСТ ВИНОГР.ЛОЗЫ И МЕТОД ВЫРАЩИВАНИЯ	Виноградники расположены на Востоке и Западе, почва – мергель осадочный комплекс мергелей и песчаников эоценового периода
УРОЖАЙНОСТЬ	6.000 кг/ га
СБОР УРОЖАЯ	вручную
ВИНИФИКАЦИЯ	После выжимки и отбора, полученный муст переливается в цистерны из нержавеющей стали, где происходит процесс ферментации на протяжении двух недель, при температуре 26°C, с ежедневным перемешиванием. Далее все отжимается, прессуется и переливается, и выдерживается в течении 20 месяцев в цистернах из нержавеющей стали, и происходит процесс малолактической ферментации. Когда вино готово, его фильтруют и разливают в бутылки, и через 2 месяца вино готово к продаже
ОРГАНОЛЕКТИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	Насыщенного красно-рубинового цвета, с характерным букетом, с фруктовыми нотами сливы, фиалки, оттенком кожи скошенной травы. На вкус мягкое и уравновешенное
СОЧЕТАНИЕ	Сочетается с красным мясом