



## CABERNET FRANC



<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>D.O.C. COLLIO</b>
<b>UVE</b>	<b>100% CABERNET FRANC</b>
<b>GR. ALCOLICA</b>	13 % vol.
<b>ESPOSIZIONE – TERRENO</b>	<i>Uve provenienti da vigneti disposti a girapoggio con esposizione a Est-Ovest; il terreno è denominato Marna, complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica</i>
<b>ETA' VIGNETO E FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	<i>Vigneti di 10 e 20 anni circa con forma di allevamento doppio capovolto</i>
<b>RESA</b>	6.000 kg/ ettaro
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale
<b>VINIFICAZIONE</b>	<i>Dopo la pigia-diraspatura, l'uva ammostata è convogliata in vasche d'acciaio e fatta fermentare per due settimane circa, ad una temperatura di 26°, con quotidiane operazioni di rimontaggio. Seguono le operazioni di svinatura, pressatura e travasi, quindi un periodo di venti mesi di affinamento in vasche d'acciaio, durante cui viene effettuata anche la fermentazione malolattica. Quando il vino è pronto, viene filtrato ed imbottigliato; due mesi dopo viene messo in vendita</i>
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<i>Di colore rosso rubino intenso, presenta un bouquet tipico e caratteristico, con note fruttate di prugna, viola e sentori vegetali di cuoio ed erba sfalciata; al palato risulta morbido ed equilibrato</i>
<b>ABBINAMENTI</b>	<i>Si accompagna a carni rosse</i>