



LA DOC COLLIO



Contiene solfiti



CABERNET FRANC
DOC COLLIO
Vitigno
Cabernet Franc



Colore:

Rosso intenso con sfumature blu.



Profumo:

Domina il sentore erbaceo, di fieno di montagna. Sentori di confettura di cotogna.



Gusto:

Deciso, pieno, rotondo, di grande struttura.
Tannino maturo.

Descrizione: grappolo grande piramidale, acini grossi di colore blu scuro, di forma cilindrica dal sapore erbaceo.

Sistema di allevamento: Guyot e Cappuccina semplice, potatura lunga non ricca di gemme.

Terreno: caratterizzato dal Flysch di Cormòns, un'alternanza di arenaria e marna, ricca di calcare, potassio e fosforo che rappresenta il miglior humus per la viticoltura collinare.

Epoca di vendemmia: inizio Ottobre.

Vinificazione: l'uva diraspata e pressata, viene mantenuta nei serbatoi di fermentazione per circa due settimane in modo da estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino. Una volta svinato, il vino viene messo in grandi botti di rovere.

Affinamento: in grandi botti di rovere per oltre un anno.

Abbinamento: carni di selvaggina, grigliate e salsicce, spiedini e carni al forno.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

