

CABERNET FRANC

UVE

Grape - Trauben

Cabernet Franc

NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
E noble clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA

Harvest - Ernte

Settembre, September

VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta viene diraspata e vinificata in rosso con metodo Ganimede per un periodo variabile sulla base dell'andamento dell'annata e della qualità. Al termine della fermentazione viene effettuata la svinatura e la pressatura. Il vino viene travasato in vasche d'acciaio per un ulteriore affinamento prima dell'imbottigliamento.

WINEMAKING:

The harvested grapes are destemmed and undergo fermentation following the Ganimede method for a variable period of time depending on the vintage and the quality of the grapes. Once fermentation is complete the wine is devatted and the remaining pomace is pressed. The wine is racked into steel vats for further aging before being bottled.

WEINBEREITUNG:

Die gelesenen Trauben werden entrappt und nach der Ganimede-Methode für einen unterschiedlich langen Zeitraum, je nach Jahrgang und Qualität, rot vinifiziert. Am Ende des Gärprozesses werden Abstich und Pressung durchgeführt. Der Wein zur weiteren Reifung in Stahltanks umgefüllt, bevor er dann in Flaschen abgefüllt wird.

NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore rosso rubino intenso, presenta un bouquet con profumo erbaceo caratteristico. Ha gusto asciutto, di corpo, leggermente erbaceo.

DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

DOC Isonzo del Friuli

ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

Diverse (dal 2015 al 2018)
Different (from 2015 to 2018)
Anders (seit 2015 bis 2018)

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

8 anni - 8 years - 8 Jahren

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

16/18 C°



TASTING NOTES:

Deep ruby red in color, it displays a pronounced aroma with characteristic vegetal hints. In the mouth this wine is lean-edged, full-bodied, and slightly vegetal.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Er ist von intensiv rubinroter Farbe und präsentiert ein Bouquet mit einem charakteristischen, krautigen Duft. Im Geschmack ist er trocken, vollmundig und leicht krautig.

ABBINAMENTO:

Vino tipico da abbinare a carni rosse alla griglia o ai ferri. Ottimo anche con la selvaggina da piuma o con formaggi stagionati.

FOOD PAIRING:

A typical match is that with charcoaled grilled and barbecued red meat dishes. Excellent with feathered game or mature cheeses.

EMPFOLHENE SERVIERVORSCHLÄGE:

Ein sortentypischer Wein, der zu gegrilltem rotem Fleisch passt. Auch hervorragend zu Federwild oder reifem Käse.

