



CABERNET FRANC

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Il nobile vitigno ha trovato in Friuli il microclima ideale. L'affinamento dona un bouquet speziato con particolari note pepate.

This noble variety has found its ideal microclimate in Friuli. The ageing gives it a spicy bouquet with unique peppery notes.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS:

Il suo colore rosso rubino o violaceo ed i suoi profumi erbacei lo rendono inconfondibile. Affinandosi si evidenzia il fruttato e lo speziato, che lo distingue: pepe verde e noce moscata, ha un corpo austero e deciso, con tannini aggraziati. *The wine is unmistakable for its ruby red or violet colour and grassy aromas. During aging fruity and spicy notes of green pepper and nutmeg emerge. The wine has an austere, imposing body and a graceful tannin content.*

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI / VARIETIES USED, WITH PERCENTAGE:

Cabernet Franc 100%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE / PRODUCTION ZONE AND EXPOSURE

Vigneti nel Comune di Prepotto a 160 mt sul livello del mare rivolti a sud-est.

The vines are located in the town of Prepotto, Province of Udine, at 160 m above sea level with a south eastern exposure.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM:

Guyot e Sylvoz corto. *Dwarf Guyot and Sylvoz.*

TIPOLOGIA DEL TERRENO / SOIL TYPE:

Marna eocenica ricca in potassio e microelementi, equilibrata nella dotazione di argilla e scheletro; povero in sostanza organica. *Eocene marl rich in potassium and microelements, well-balanced clay and rock fragment content, low in organic matter.*

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Raccolta manuale in cassetta a fine settembre. *Late September with manual collection into baskets.*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Diraspatura e pigiatura dell'uva; macerazione per oltre una settimana con delestage quotidiani. Fermentazione malolattica completata in legno.

Destemming and pressing of the grapes followed by maceration for more than a week with daily delestage. The malolactic fermentation is completed in wood.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO / MATURING AND AGING:

In vasche di acciaio inox e barriques di due cicli per circa 11 mesi. Ulteriore affinamento in vetro per alcuni mesi prima della commercializzazione. *In stainless steel tanks and barriques for two cycles for around 11 months. Further aging in the bottle for a few months before sale.*

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS:

Si esprime in tutta la sua struttura con grigliate di carne, arrostiti, piatti saporiti e formaggi invecchiati. *This structured wine is perfect with grilled meats, roasts, strongly flavoured dishes and hard cheeses.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVE AT:
18° - 20° C



RECOMMENDED GLASS
BORDEAUX / BALOON

