

Martagona

CABERNET FRANC

TIPO VITIGNO | *Internazionale*

TITOLO | *Cabernet Franc*

SOTTOTITOLO | *D.O.C. Friuli Colli Orientali*

DESCRIZIONE | *Dalla Gironda, zona altamente viticola della provincia francese di Bordeaux, il Cabernet Franc è arrivato in Italia nei primi decenni del 1800 e in Friuli alla fine dello stesso secolo. Attualmente in Friuli è uno dei rossi più prestigiosi, ha grande diffusione ed è la seconda varietà a bacca rossa prodotta. È una vite che si adatta molto bene a quasi tutti i terreni e produce uve di spiccata personalità.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

VITIGNO | *Cabernet Franc in purezza*

TIPOLOGIA DI VINO | *Rosso secco*

NATURA DEL TERRENO | *Prevalentemente rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi.*

ALTITUDINE | *da 130 a 150 m s.l.m.*

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO | *80 q.li*

FORMA DI ALLEVAMENTO | *Cappuccina*

VENDEMMIA | *Tardiva; manuale.*

VINIFICAZIONE | *L'uva delicatamente diraspata viene sottoposta a macerazione per un periodo di 4-6 giorni in modo tale da consentire un'estrazione ottimale della frazione colorante, tannica ed aromatica dalle bucce dell'uva (il tutto è favorito da frequenti rimontaggi della massa). In questa fase si ha l'inizio della fermentazione alcolica. Il processo di vinificazione prosegue con la svinatura e pressatura del pigiato. Terminata la fermentazione alcolica, si procede con l'aggiunta di batteri selezionati per favorire la partenza della fermentazione malolattica. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox.*

SCHEDA ORGANOLETTICA

GRADAZIONE ALCOLICA | *13,0% vol.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO | *18 - 20 gradi*

PERIODO DI CONSERVAZIONE | *2 - 3 anni*

NOTE SENSORIALI | *Vino dal colore rosso rubino intenso tendente al violaceo. Aroma fruttato, fragrante con sensazioni di pepe verde da giovane, con la maturità diventa ricco ed elegante. Al palato risulta pieno, robusto e selvatico, caratteristico nel suo sapore erbaceo.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI | *Ottimo da servire con arrostiti, carni rosse, pollame e formaggi stagionati.*



MONVIERT

www.monviert.com