

## TERRE MAGRE

### CABERNET FRANC D.O.C. FRIULI



**UVE**

Cabernet Franc

**ZONA DI PRODUZIONE**

D.O.C. Friuli

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Ghiaioso, sabbioso, ricco di minerali

**SISTEMA DI IMPIANTO**

Guyot

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO**

Alta

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Fine settembre

**DISPONIBILITÀ**

Tarda Primavera

**GRADO ALCOLICO**

13% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO**

3 g/lit

**ACIDITÀ TOTALE**

5,0 g/ lit

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16 - 8° C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**

Bicchiere a calice

**DURATA**

Quattro anni

**FORMATO (ml)**

750

#### SCHEDA TECNICA

La vinificazione in rosso avviene con macerazione prolungata per 15-20 giorni a una temperatura di 26° - 28° C. Dopo la fermentazione alcolica viene indotta la fermentazione malolattica con successivo affinamento sul deposito fine fino a primavera.

#### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino vivace con riflessi violacei. Profumi di frutta rossa, tipiche note erbacee e di peperone. Sentori di erbe aromatiche mediterranee come l'origano. Di notevole struttura, ma vellutato e morbido in bocca.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato con piatti di carni rosse, arrostiti, salumi e formaggi stagionati.