

CABERNET FRANC

IGT TREVENEZIE

DESCRIZIONE

Varietà: Cabernet Franc.

Tipo di terreno: di origine alluvionale, composto da calcare ed argilla. Ricco di minerali.

Sistema di impianto: Sylvoz.

Vendemmia: seconda metà settembre.

Vigneti: 3.500/4.000 piante per ettaro.

Grado alcolico: 12%

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e la fermentazione sulle bucce avviene a temperatura controllata (28°-30°). A fine fermentazione dopo circa 15/20 giorni, il vino viene separato dalle vinacce, posto in vasca dove avviene la fermentazione malolattica, al termine di questa fase viene imbottigliato. Segue affinamento in bottiglia per diversi mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: intenso, di sensazioni fruttate, di mora, di amarena e di lampone, con evidenti note erbacee che ricordano l'erba appena tagliata e il fieno.

Sapore: asciutto, ben strutturato con un'ottima persistenza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Compagno ideale per i piatti della cucina tradizionale friulana, lo stinco di maiale al forno, gli arrostiti in generale, la classica minestra di fagioli ed i formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18° C



BORGO VERITAS