



CABERNET FRANC

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

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 SPICCATO PERSONALITÀ.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigno: Cabernet Franc in purezza

Tipologia di vino: Rosso secco

Nome vigneto: "Coronis", situato nel Comune di Manzano

Natura del terreno: Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

Altitudine: 140 mt. slm

Anno impianto: 2004

Esposizione: Sud

Produzione di uva per ettaro: 80 q.li

Forma di allevamento: Cappuccina

Vendemmia: Tardiva; manuale con cernita dei grappoli

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.

SCHEDE ORGANOLETTICA

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

Acidità totale: 5.2 gr./l.

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.



CABERNET FRANC D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

FROM GIRONDE, HIGHLY VITICULTURAL AREA OF THE FRENCH PROVINCE OF BORDEAUX, CABERNET FRANC ARRIVED IN ITALY IN THE FIRST DECADES OF 1800 AND IN FRIULI AT THE END OF THE SAME CENTURY. AT THE MOMENT IT IS ONE THE MOST PRESTIGIOUS RED WINES IN FRIULI. IT IS WIDELY SPREAD AND IS THE SECOND RED GRAPE VARIETY BEING PRODUCED. IT IS A KIND OF VINE WHICH ADAPTS VERY WELL TO NEARLY ALL SOILS AND YIELDS GRAPES OF DISTINCT PERSONALITY.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Grape variety: Cabernet Franc in purity

Wine typology: Dry red

Vineyard name: "Coronis", located in the municipality of Manzano

Nature of soil: Marnous-arenaceous rocks of eocenic origin rich in mineral salts and many other micro-elements

Altitude: 140 m a.s.l.

Year of planting: 2004

Exposure: South

Grape yield per hectare: 80 qt.

Growing technique: "Cappuccina"

Harvesting: Late; manual with grape bunch selection

Vinification: Once the grapes have been delicately destemmed, they go through a process of maceration for a period of time of 4-6 days, so as to allow optimal extraction of the colouring, tannin and aromatic fraction of the grape skins (the whole process is encouraged by frequent drawing off of the grape juice and pumping it over the cap). During this stage the alcoholic fermentation begins. The vinification process goes on with the drawing of the wine off the vats and the pressing of the crushed grapes. Once the alcoholic fermentation is finished selected bacteria are inoculated in order to encourage the initiation of malolactic fermentation. Once this fermentation is complete, the wine is refined in stainless steel tanks for 3-4 months.

INFORMATION ORGANOLEPTIC

Alcohol content: 13.0% vol.

Total acidity: 5.2 g/l

Serving temperature: 18°C-20°C degrees

Preservation time: 2/3 years

Sensory properties: Intense ruby red colour tending towards violet. Fruity aroma, fragrant with green peppercorn sensations when young, it becomes rich and elegant with ageing. Full-bodied, robust and wild, with its typical herbaceous taste.

Gastronomic combinations: Excellent with roasts, red meats, poultry and mature cheeses.

DER CABERNET FRANC KOMMT VON DER URSPRÜNGLICH STARK BEREISTEN UND AN WEINANBAU REICHEN, FRANZÖSISCHEN PROVINZ BORDEAUX, IN DEN ERSTEN JAHRZEHNTE DES 19. JHD. ZUERST NACH ITALIEN UND GEGEN DIE JAHRHUNDERTWENDE INS FRIAUL. ZURZEIT IST ER IM FRIAUL EINER DER RENOMMIERTESTEN UND WEIT VERBREITETEN ROTWEINE, DESSEN ROTBEERENSORTE ZU DEN AM MEISTEN PRODUZIERTEN GEHÖRT. DIESER WEINSTOCK PASST SICH SEHR GUT AN FAST ALLE TERRAINS AN UND ERZEUGT TRAUBEN VON AUSSERORDENTLICHER PERSÖNLICHKEIT.

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte: Cabernet Franc reinsortig

Weintypologie: Trockener rotwein

Name des Weinberges: "Coronis", liegt in der Kommune Manzano

Bodenbeschaffenheit: Mergel-Sandsteinfelsen aus dem Eozän, reich an Mineralsalzen und vielen anderen Mikroelementen

Höhe: 140 m ü. M.

Anbaujahr: 2004

Exposition: Südlich

Hektarertrag: 80 hl/ha

Erziehungform: Bogenstamm

Weinlese: Spätlese, von Hand gepflückt mit Sortierung der Trauben

Vinifikation: Die vorsichtig abgebeerten Trauben werden einer 4-6-tägigen Mazeration ausgesetzt, dadurch wird die optimale Extraktion der Farb-, Tannin- und Geschmacksstoffen aus den Beerenschalen forciert (unterstützt wird dieses Verfahren durch häufiges Überpumpen). In dieser Phase beginnt die alkoholische Gärung. Der Vinifikationsprozess wird mit dem Abstich des Mostes und der Kelterung fortgesetzt. Sobald die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, fügt man spezielle Milchsäure-Bakterien hinzu, um die malolaktische Gärung einzuleiten. Nach der Gärung wird der Wein während 3-4 Monaten in Inox-Tanks verfeinert.

INFORMATIONEN ORGANOLEPTISCHEN

Alkoholgehalt: 13.0 %V

Säuregehalt: 5.2 g/l

Serviertemperatur: 18-20 Grad

Konservierung: 2/3 Jahre

Wahrnehmungsnoten: Intensiver rubinroter Wein fast zu violett hin tendierend. Fruchtig duftendes Aroma, der junge Wein entfaltet eine Grünpfeffernote, im gereiften Zustand wirkt er reich und elegant. Am Gaumen präsentiert er sich voll, kräftig und wild, kennzeichnend ist sein grasartiger Geschmack.

Speisenempfehlung: Köstlich zu Braten, rotem Fleisch, Geflügel und lange gereiftem Käse.

