



## FRANCONIA

### I.G.T. VENEZIA GIULIA

IL FRANCONIA, CONOSCIUTO ANCHE COME BLAUFRÄNKISCH, È UN VITIGNO ORIGINARIO DEL NIEDER-ÖSTERREICH (BASSA AUSTRIA), DA DOVE SI DIFFUSE IN ALCUNE ZONE VITICOLE DELLA FRANCIA, GERMANIA, REPUBBLICA Ceca, UNGHERIA, CROAZIA E SLOVENIA. ALCUNE RECENTI RICERCHE NE ATTESTANO LA COLTIVAZIONE IN ITALIA GIÀ DAL 1500; IN FRIULI LA PRESENZA È DOCUMENTATA DAL 1879. I VITICOLTORI LO HANNO SEMPRE TENUTO IN GRAN CONTO NEI LORO VIGNETI GRAZIE ALLA BUONA RESISTENZA ALLE MALATTIE, ALLA PRECOCITÀ DI MATURAZIONE, ALLA RESISTENZA AI FREDDI INVERNALI, MA ANCHE GRAZIE ALLA SUA ELEVATA PRODUTTIVITÀ, ALLE BUONE CARATTERISTICHE DI COLORE E ALCOLICITÀ.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Franconia in purezza

**Tipologia di vino:** Rosso morbido

**Nome vigneto:** "Casa", situato nel Comune di Cividale del Friuli

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

**Altitudine:** 130 mt. slm

**Anno impianto:** 1979

**Esposizione:** Sud

**Produzione di uva per ettaro:** 90 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 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, interrotta per residuo zuccherino, 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:** 12.5% vol.

**Acidità totale:** 5.1 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 18-20 gradi

**Periodo di conservazione:** 3 anni

**Note sensoriali:** Vino dal colore rosso rubino vivo, tendente al violaceo e dal profumo vinoso con interessanti note di sottobosco. Al palato si presenta di buon corpo, morbido e leggermente fruttato.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo come aperitivo. Consigliato anche con umidi di carni bianche e rosse.



## FRANCONIA I.G.T. VENEZIA GIULIA

FRANCONIA, ALSO KNOWN AS BLAUFRÄNKISCH, IS A GRAPE VARIETY ORIGINATING FROM NIEDER-ÖSTERREICH (LOWER AUSTRIA). FROM THERE IT HAS SPREAD TO OTHER WINE PRODUCING AREAS OF FRANCE, GERMANY, CZECH REPUBLIC, HUNGARY, CROATIA AND SLOVENIA. RECENT RESEARCH HAS DETERMINED THAT ITS CULTIVATION HAS BEEN CARRIED OUT IN ITALY SINCE 1500; ITS PRESENCE IN FRIULI HAS BEEN DOCUMENTED SINCE 1879. GRAPE GROWERS HAVE ALWAYS ATTACHED GREAT VALUE TO THIS VARIETY, THANKS TO ITS GOOD DISEASE RESISTANCE, ITS RIPENING PRECOCITY, ITS RESISTANCE TO WINTER COLD WEATHER, BUT ALSO THANKS TO ITS HIGH YIELD AND GOOD CHARACTERISTICS RELATED TO COLOUR AND ALCOHOL CONTENT.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

**Grape variety:** Franconia in purity

**Wine typology:** Soft red

**Vineyard name:** "Casa", located in the municipality of Cividale del Friuli

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

**Altitude:** 130 m a.s.l.

**Year of planting:** 1979

**Exposure:** South

**Grape yield per hectare:** 90 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, which has been interrupted for sugar residue, is over, 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:** 12.5% vol.

**Total acidity:** 5.1 g/l

**Serving temperature:** 18°C-20°C degrees

**Preservation time:** 3 years

**Sensory properties:** Intense ruby red colour, tending towards violet. Winy aroma with interesting hints of undergrowth. Fullbodied, smooth and slightly fruity on the palate.

**Gastronomic combinations:** Excellent as an aperitif. Recommended with white and red meat stews as well.

DER FRANCONIA AUCH ALS BLAUFRÄNKISCH BEKANNT, STAMMT URSPRÜNGLICH AUS NIEDER-ÖSTERREICH; VON DA AUS VERBREITETE ER SICH IN EINIGE WEINREGIONEN IN FRANKREICH, DEUTSCHLAND, TSCHECHISCHE REPUBLIK, UNGARN, KROATIEN UND SLOWENIEN. NEUERE RECHERCHEN HABEN ERGEBEN, DASS DER ANBAU DIESER REBE BEREITS SEIT 1500 IN ITALIEN BEKANNT IST. IM FRIAUL SEIT 1879. DIE WEINBAUER HABEN SIE IMMER WEGEN IHRER HOHEN KRANKHEITSRESISTENZ, IHRER FRÜHREIFE UND KÄLTERESISTENZ, ABER VOR ALLEM WEGEN IHRER HOHEN PRODUKTIVITÄT, FARB- UND ALKOHOLCHARAKTERISTIK GESCHÄTZT.

### TECHNISCHE DATEN

**Rebsorte:** Franconia reinsortig

**Weintypologie:** Weicher rotwein

**Name des Weinberges:** "Casa", liegt in der Kommune Cividale del Friuli

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

**Höhe:** 130 m ü. M.

**Anbaujahr:** 1979

**Exposition:** Südlich

**Hektarertrag:** 90 hl/ha

**Erziehungsform:** 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 der 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, durch Restzucker unterbrochene, 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:** 12.5 %V

**Säuregehalt:** 5.1 g/l

**Serviertemperatur:** 18-20 Grad

**Konservierung:** 3 Jahre

**Wahrnehmungsnoten:** Intensiver rubinroter Wein fast zu violett hin tendierend, weiniges und grasiges Aroma mit körperreichem Geschmack, weich, leicht und fruchtig zugleich.

**Speisenempfehlung:** Ausgezeichnet als Aperitifwein, wird auch zu Schmorfleisch empfohlen.

AZIENDA AGRICOLA RONCHI SAN GIUSEPPE

Via Strada di Spessa 8 - 33043 Spessa di Cividale, Udine, Italy

Tel +39 0432 716172 Fax +39 0432 716427 Email: info@ronchisangiuseppe.com

[www.ronchisangiuseppe.com](http://www.ronchisangiuseppe.com)

CAMPAIGN FINANCED UNDER EU  
REGULATION N° 1234/07



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI  
DEL REGOLAMENTO CE N° 1234/07

