AZIENDA AGRICOLA
GRAPPOLO D'ORO

Cabernet Franc

Vitigno: Cabernet Franc 100%

Denominazione: Friuli Colli Orientali

Designazione: DOC

Tipo di terreno: terreno ghiaioso misto a materiali terrosi-argillosi

Epoca di vendemmia: metà Ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

Le uve vengono diraspate, pigiate e il mosto ottenuto viene lasciato macerare e fermentare a contatto con le bucce. Nella fase iniziale si fanno circa 3 delestage per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione mentre nella fase finale della macerazione sono frequenti rimontaggi di breve durata. Dopo la svinatura si favorisce lo svolgimento della fermentazione malo lattica mantenendo la temperatura intorno ai 20°.

Affinamento:

Nei mesi successivi si operano gli opportuni travasi e si lascia affinare il vino in vasche di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento che in parte avviene ad aprile ed in maniera più consistente ad agosto quando il vino è più maturo.

Note sensoriali:

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.
Profumo: l'aroma è intenso, spiccatamente erbaceo con note olfattive di frutti rossi e fragolina di bosco, avvolto da un leggero sentore di tabacco.
Gusto: il sapore è pieno e moderatamente tannico, leggermente erbaceo ed amarognolo.
Abbinamenti: ottimo con carni rosse, grigliata o arrosti, e formaggi mediamente stagionati.
Temperatura di servizio: *16 - 18°C*

Azienda Agricola GRAPPOLO D'ORO di Martincigh Ennio, Elvis, Donatella e Jeroncic Vilma s.s.
Via Cormons, 197 loc. Spessa – 33043 Cividale del Friuli (UD) Italy - p.iva 00637520305
tel/fax +39 0432 716034 - info@vinigrappolodoro.com – www.vinigrappolodoro.com