



Cabernet Franc

Rebsorte: 100 % Cabernet Franc

Appellation: Friuli Colli Orientali

Bezeichnung: DOC

Bodenart: Kiesboden mit erdig-lehmigen Materialien

Lesezeitraum: Ende September

Lesemethode: Manuell

Vinifizierung:

Die Trauben werden entrappt und gepresst. Der Most mazeriert und gärt in Kontakt mit den Schalen. In der ersten Phase werden etwa drei Entrappungen durchgeführt, um den Übergang von Farbe und edlen Tanninen von den Schalen auf den gärenden Most zu fördern. In der letzten Phase der Maischegärung wird häufig und kurz umgepumpt. Nach dem Abstich wird die malolaktische Gärung durch eine Temperatur von ca. 20 °C gefördert.

Reifung:

In den folgenden Monaten erfolgt der entsprechende Abstich und der Wein reift in Stahltanks bis zur Abfüllung, die teilweise im April und insbesondere im August erfolgt, wenn der Wein reifer ist.

Sensorische Hinweise:

Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase: Das Aroma ist intensiv, deutlich krautig mit Noten von roten Früchten und Walderdbeeren, umhüllt von einer leichten Tabaknote.

Geschmack: Der Geschmack ist vollmundig und mäßig tanninhaltig, leicht krautig und bitter.

Empfehlungen: Hervorragend zu rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten, und mittelreifem Käse.

Serviertemperatur: 18–20 °C