

Friuli Venezia Giulia | La Sclusa

Cabernet Franc

Friuli Colli Orientali Doc



Proprietà	Famiglia Zorzettig
Inizio attività	1995
Vitivinicoltura	Sqnpi
Ettari	50
BTG prodotte	200.000



CABERNET FRANC

Vino rosso

Codice 69405

Annata 2021

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Colli Orientali del Friuli

Vitigni Cabernet Franc

Sostenibilità SQNPI

Vitigni Cabernet Franc 100%

Vinificazione Le uve vengono diraspate e messe in vasche di acciaio per la macerazione che dura 5-7 giorni durante i quali vengono fatti periodici rimontaggi (delestage) per l'estrazione dei colori e dei tannini nobili presenti nella buccia. Qui avviene anche gran parte della fermentazione alcolica, che si concluderà dopo lo svinamento e la pressatura, in vasche di acciaio più piccole.

Abbinamento Vino certamente da carni rosse grigliate o ai ferri, arrosti e brasati, cacciagione e selvaggina.

Vista Rosso rubino intenso

Olfatto Profumo erbaceo, di fieno secco da giovane

Gusto Gusto mediamente fruttato, selvatico, vegetale.

Affinamento In vasche d'acciaio fino all'imbottigliamento che avviene in primavera

Sistema di allevamento Guyot bilaterale e doppio capovolto

Sesto d'impianto 3800 ceppi/ha

Epoca di vendemmia Tra fine settembre e inizio ottobre

Acidità totale 4,90 g/l

Grado alcolico 13,00 % vol

Temperatura di servizio 16°-18°