Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Friuli Venezia Giulia | Subida di Monte

Cabernet Franc

Collio Doc

Proprietà	Agrotech - famiglia Scarpa
Inizio attività	1970
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	9
BTG prodotte	48.000



CABERNET FRANC

Vino rosso

Codice 69595

Annata 2022
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Collio
Vitigni Cabernet Franc

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Cabernet Franc 100%
Vinificazione L'uva viene diraspata, lasciata macerare e fermentare sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura intorno ai 22/26° in vasche di cemento. Dopo la svinatura il vino viene travasato in vasche di acciaio inox dove svolge la fermentazione malolattica. Matura dalla svinatura fino al periodo di imbottigliamento che avviene l'anno successivo.
Suolo Flysch costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica.
Abbinamento Adatto a carni fredde della grande cucina, arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e selvaggina.
Vista Colore rosso rubino,
Olfatto Inconfondibili profumi erbacei che ricordano il peperone verde, oltre che un'ampia gamma di frutti rossi, dal mirtillo al ribes
Gusto Elegante e tipicamente tannico. Di buona persistenza.
Sistema di allevamento Doppio capovolto e Guyot unilaterale.
Sesto d'impianto 7.000 viti per ettaro
Vendemmia Uve raccolte e selezionate a mano
Epoca di vendemmia Fine settembre, primi di ottobre.
Temperatura di servizio 16°C-18°C