

Cabernet Franc

2019

Denominazione: DOP Friuli

Collocazione geografica: FVG, provincia di Pordenone

Uve: 100% Cabernet Franc

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto di Villaraccolta, Pasiano di Pordenone

Altitudine: 7-9 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Terreno: Medio impasto argilloso con venature conchigliose

Sistema di allevamento: Guyot doppio capovolto

Densità: 4600 viti/ha

Difesa: Convenzionale

Dati tecnici

Vendemmia: Meccanica, tra settembre e ottobre

Vinificazione: Selezione dell'uva ed un attento controllo durante la fase della pigiatura. La fermentazione avviene in recipienti di acciaio inox con frequenti rimontaggi e *delestage* a 28°C per 14 giorni.

Affinamento: Prolungato affinamento in recipienti di acciaio inox.

Gradazione alcolica: 13,50% vol

Acidità totale: 5,90 g/L

Note degustative

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Ai tipici sentori erbacei si mescolano profumi di frutti di bosco.

Gusto: Fresco e di media struttura, lievemente astringente con un tipico retrogusto balsamico.

Abbinamento: Si accompagna bene con salumi e formaggi di media stagionatura, lasagne di carne, carni bianche alla griglia e ricette di sughi di carne.

Temperatura di servizio: 16-20 °C

Formato Bottiglia: 0,75 L

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2019 caratterizzata da una primavera piovosa e seguita da un'estate calda e soleggiata, ha comportato un ritardo della maturazione degli acini e il conseguente periodo di vendemmia a metà settembre.



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Fratina di Pravidomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it