

Cabernet Franc – Gildo



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Colli Orientali del Friuli
- Vitigno: Alloctono - Cabernet Franc in purezza
- Terreno: Zona collinare, costituito da marna calcarea
- Anno vigneti: Dal 1975 al 2012
- Allevamento: Cappuccina
- Vendemmia: Manuale al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve
- Vinificazione: Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per una decina di giorni, con rimontaggi frequenti fino al raggiungimento del colore e della tannicità desiderati. Fermentazione a temperatura controllata in botti d'acciaio
- Affinamento: In botti di acciaio per sei mesi a cui segue un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino tendente al violaceo
- Profumo: Aroma intenso, erbaceo e fruttato
- Gusto: Sapore pieno, tannico, in genere poco alcolico.