

ISONZO DEL FRIULI DOC CABERNET 2013



SUOLO	<i>Alluvionale con argille rosse e ghiaie</i>
VITIGNO	<i>Cabernet Franc</i>
ESTENSIONE DEL VIGNETO	<i>1 ha</i>
ESPOSIZIONE	<i>Ovest</i>
TIPO D'IMPIANTO	<i>Guyot</i>
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	<i>4800</i>
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	<i>10</i>
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	<i>80q</i>
EPOCA DI VENDEMMIA	<i>fine Settembre</i>
ALCOOL	<i>13,24</i>
ACIDITÀ TOT	<i>4,3</i>
IMBOTTIGLIAMENTO	<i>fine Ottobre</i>

VINIFICAZIONE

In rosso, fermentazione a contatto con le bucce per circa 15-18 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri del mosto con rimontagli tre volte al giorno, svinatura e pressatura della vinaccia e stoccaggio in botti di acciaio.

SI PRESENTA

Di colore rosso rubino con riflessi bluastri, con profumi leggermente erbacei con sfumature di lampone e di violetta al palato aristocratico pieno e di corpo.

ABBINAMENTI

È vino da carni fredde arrostiti di carni bianche e rosse formaggi a pasta dura o più semplicemente con un buon salame. Va servito ad una temperatura di 16-18°.

