

CABERNET FRANC

ZONA DI PRODUZIONE:
Paradiso - Friuli Latisana - Udine

VARIETÀ UVE:
Cabernet Franc 100%.

NATURA DEL SUOLO:
prevalentemente argilloso
con presenza di caranto*.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot - Silvoz.

PRODUZIONE:
quintali per ettaro 120.

GRADO ALCOLICO:
12,50 % Vol.

VINIFICAZIONE:
raccolta delle uve meccanica,
macerazione di otto giorni in vasche d'acciaio
a temperatura controllata con utilizzo
di lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE:
vino rosso rubino intenso con vivace unghia
violacea. Al naso entra con buona intensità e
persistenza. Riconosciamo i sentori tipici della
varietà: vinoso, vegetale a chiudere con un mix
di frutti rossi e spezie. Abbastanza tannico,
di corpo, il Cabernet Franc rivela una
persistenza aromatica intensa elevata,
con buon equilibrio gusto-olfattivo.

ABBINAMENTO:
indicato con secondi di carni rosse,
grigliate di carni, meglio se leggermente
grasse come salsiccia e pancette. Si
presta anche ad essere consumato con
arrosti rossi a lunga cottura, stufati e
selvaggine importanti.

* Caranto, dal latino caris (sasso), è il nome locale di un paleosuolo pleistocenico costituito da un'argilla limoso-sabbiosa estremamente compatta, di colore variabile dal marrone chiaro al grigio chiaro, con striature color ocra.




PARADIIS