



Cabernet Franc: potente ed ammiccante.

Rosso rubino carico, con riflessi violacei. Al naso pieno e concentrato, con sentori di prugna, mirtillo, marasca, spezie ed incenso; leggermente balsamico. Al palato, strutturato, asciutto e persistente.

Uve

Cabernet Franc I.G.T. Venezia Giulia

Composizione: 100% Cabernet Franc

Vigna

Terreno: sito di Valeriano, altitudine 200 m/slm; composizione sabbioso/limoso con argilla a San Giovanni.

Vigneto: San Giovanni, superficie vitata 0,55 ha;

5.800 viti/ettaro; età media 10 anni; allevamento a guyot.

Resa: 45 hl/ha; 1.300 gr per pianta: "1 vite per 1 bottiglia".

Vendemmia: raccolta e selezione manuale; seconda metà di ottobre.

Cantina

Vinificazione: uve diraspate e pigiate; macerazione di 12 giorni con rimontaggio e delestage.

Affinamento in acciaio per 36 mesi,

a cui segue l'imbottigliamento.

Grado alcolico: 12,5% vol

Acidità totale: 5,00 g/l

Nr bottiglie: 3.300

Degustazione

Temperatura di degustazione: 18°C

Cibi: perfetto con carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

Da gustare anche con pesce azzurro grigliato.

Musica: da assaporare con "All Blues"

by Miles Davis

Codice: 010 12 004



video Linea Vini

<http://youtu.be/FZtCmSapBGg>



Cabernet Franc 2012



freeheadTM
naturalità
è qualità e
benessere

