



San Simone®

LINEA SELEZIONE

SUGANO

CABERNET FRANC Friuli Grave Doc



CURIOSITÀ: deve il suo nome alla particolare zona di Porcia, denominata Sugano nel mappale del catasto, in cui si trovano i vitigni, che derivano da una selezione clonale di Carmenère.

Zona di Produzione: pianura di origine alluvionale in Friuli-Venezia Giulia, zona occidentale delle Grave, comune Porcia.

Varietà: 100% Carmenère.

Vigneti: forma di allevamento a guyot, 4.000 piante per ettaro, resa 60 ql/Ha.

Epoca di vendemmia: IV settimana di settembre.

Vinificazione: diraspigiatura seguita da 15-20 giorni di permanenza sulle bucce in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata (26-28°C); dopo la svinatura, affinamento in vasche d'acciaio per circa 16 mesi.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Capacità di invecchiamento: da bere subito o da conservare per 1-5 anni.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: estremamente caratteristico, spiccatamente erbaceo e minerale, fonde sensazioni fruttate, vegetali e speziate.

Il ventaglio olfattivo spazia dalla frutta a bacca rossa, come il ribes, la mora e la marasca, al vegetale del peperone alle note di cannella e chiodi garofano.

Gusto: corposo e intenso, dai tannini rotondi ed armonici, mostra una freschezza ben fusa con le note morbide. Lungo e persistente nel finale, conferma le sensazioni olfattive.

Abbinamenti: ottimo con carni fredde, arrostiti di carne rosse, selvaggina. Il suo sapore pieno si armonizza perfettamente con i formaggi stagionati, come il Montasio. Eccellente in particolare con la Pitina della Val Tramontina, la polenta concia e l'agnello al kren.

Temperatura di servizio: servire a 20-22°C.