



San Simone[®]

LINEA PRESTIGE

CABERNET FRANC Friuli Grave Doc

CURIOSITÀ: il vitigno, introdotto in Italia con il nome di Cabernet Franc, è in realtà il Carmenère, originario del Medoc e abbandonato in Francia perché soggetto a colatura. Il primo a condurre studi e ad evidenziare le differenze tra i due vitigni è stato il Prof. Mario Fregoni.

Zona di Produzione: Friuli Venezia Giulia, nella zona occidentale della Doc Grave, comune di Azzano Decimo. Terreno di origine alluvionale, calcareo, ricco di minerali, di natura prevalentemente argillosa con sedimenti sabbiosi.

Varietà: 100% Cabernet Franc (Carmenère).

Vigneti: forma di allevamento a guyot, 4.000 piante per ettaro, resa 100 ql/Ha.

Epoca di vendemmia: IV settimana di settembre.

Vinificazione: diraspigiatura seguita da 10-15 giorni di permanenza sulle bucce in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata (26-28°C); dopo la svinatura, affinamento in vasche d'acciaio e imbottigliamento a otto mesi dalla vendemmia.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Capacità di invecchiamento: da bere subito o conservare per 2-3 anni.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi porpora.

Profumo: di grande intensità e piacevolezza, estremamente caratteristico, offre una vasta gamma di sensazioni fruttate, di mora, di amarena e di lampone, con evidenti note erbacee che ricordano l'erba appena tagliata e il fieno.

Gusto: fresco, rotondo, armonico, con un tannino decisamente marcato ma altrettanto morbido e piacevole. Finale aromatico, con tutte le note già sentite al naso che ritornano con intensità e lunga persistenza.

Abbinamenti: si accosta perfettamente a carni fredde, arrostiti di carne rosse e selvaggina; ottimo in particolare con la Pitina della Val Tramontina, con la faraona e con il tortino ai funghi misti.

Temperatura di servizio: servire a 18-20°C.

