

CABERNET FRANC

D.O.C. Friuli Isonzo

temp. servizio: 16/18°C

tipi di chiusure: tappo tradizionale

capacità: 750 ml

uvaggio: 100% uve Cabernet franc

origine vitigno: Bordeaux

Note degustative: Di colore rosso rubino intenso tendente al blu, presenta un bouquet pieno e fragrante di forte intensità erbacea. Ha gusto secco, di corpo, tannico, sapido.

Vinificazione: L'uva raccolta è stata immediatamente diraspata e travasata nelle vasche d'acciaio. Sono stati effettuati tre rimontaggi manuali al giorno, con il completo rimescolamento della vinaccia. La fermentazione non ha avuto controllo della temperatura che si è comunque mantenuta intorno ai 28°C: temperatura ideale per l'estrazione di sostanze coloranti e tannini. Dopo 10 giorni viene effettuata la svinatura e la pressatura con successivo affinamento nelle vasche d'acciaio.

Abbinamenti consigliati: Vino tipico da abbinare a carni rosse alla griglia o ai ferri. Ottimo anche con la selvaggina da piuma o a formaggi stagionati. Nella cucina friulana viene spesso abbinato al salame in padella con cipolla e aceto, lepre in salmi, salsicce secche e cinghiale in umido.

Varietal: 100% Cabernet Franc

Grape origin: Bordeaux

Bottle types: 750 ml

Serving temperature: 16/18°C

Closure: Traditional cork

Tasting notes: Intense ruby red colour tending towards blue, it has a full and fragrant bouquet with a very intense herbaceous aroma. Its taste is dry, bodied, tannic and sapid.

Vinification: Immediately after harvest, the grapes are destemmed and racked to stainless steel vats. Manual pumping over is performed three times a day with a complete mixing of the pomace. Fermentation temperature was not subject to control, but it was nevertheless maintained approximately at 28°C. This is the best temperature for the extraction of colouring substances and tannins. After 10 days, racking and pressing are performed, to be followed by refinement in stainless steel vats.

Food pairing suggestions:

Typically paired with broiled or grilled red meat. It is also excellent with game birds or aged cheese. As for the Friulian cuisine, it is often paired with pan fried salami with onions and vinegar, jugged hare, dried sausages, and wild boar stew.

Satz: 100% Cabernet Franc

Herkunft des Weinstocks: Bordeaux

Verfügbare Formate: 750 ml

Serviertemperatur: 16/18°C

Verschluss: Traditioneller Korke

Duft- Und Geschmacksnoten:

Intensive rubinrote Farbe, die zum blau neigt, volles und duftendes Bouquet, stark grasig. Der Geschmack ist trocken, körperreich, tanninhaltig und würzig.

Vinifizierung: Sofortiges

Entrappen der gelesenen Trauben und Umschüttung in Edelstahltanks. Der Trester wurde drei Mal täglich manuell umgewälzt und daher komplett durchgemischt.

Die Temperatur wurde während der Gärung nicht gesteuert, blieb jedoch eigenständig um die 28°C: die Idealtemperatur, um Farbstoffe und Tanninen hervorzurufen.

Nach 10 Tagen folgen der Abstich und die Pressung und danach der Ausbau in Edelstahltanks.

Empfohlene Speisen: Typisch empfohlener Wein zu dunklem Fleisch vom Grill. Ideal auch für Fleisch von Federwild und gereiftem Käse. In der friaulische Küche oft zusammen mit Salamiwurst in der Pfanne mit Zwiebeln und Essig, Hasenpfeffer und geschmortem Wildschwein.



i feudi di Rommans



Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE n. 1234/07
Campagna financed by EU Regulation n. 1234/07