

I CLASSICI

CABERNET FRANC

I.G.T. VENEZIA GIULIA



ZONA DI PRODUZIONE

Cormòns e Corona, su terreno calcareo e ghiaioso

VITIGNO

100% Cabernet franc

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

VENDEMMIA

Manuale, nella prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e successiva macerazione per un periodo di circa dodici giorni con “Délestage” e rimontaggio giornaliero. Pressatura e affinamento in acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO

Agosto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino di colore rosso rubino con riflessi granato-violacei secondo l'età, ottenuto dall'omonimo vitigno. Particolarmente pregiato per la sua fragranza sia da giovane, sia dopo breve invecchiamento che esalta le sue peculiari caratteristiche. Ha profumo intenso e persistente, sapore corposo e armonico.

ACIDITÀ

+/- 4,5 g/l

GRADAZIONE

13% vol.

ABBINAMENTO

Da abbinare a carni rosse alla griglia, ai ferri o agli arrosti.

Ottimo anche con formaggi saporiti.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

16° - 18°C

MAGNÁS