

TOBLÂR



Scheda Tecnica Cabernet Franc

Provenienza e tipologia varietale

Vigneto: 90% Cabernet Franc (Carmenere), 10 % Cabernet Sauvignon.

Natura del terreno: marna.

Zona di produzione: Area collinare facente parte delle zone DOC Colli Orientali del Friuli e Isonzo.

Processi della vinificazione

Vendemmia: a mano.

Pigiatura: soffice e mantenimento della temperatura a 20 C°; 25 giorni di macerazione sulle bucce (temperatura fermentazione sempre 20 C°).

Svinatura e affinamento: in botti di acciaio e in legno da 500 litri.

Imbottigliamento: dopo 6 - 8 mesi.

Descrizione del vino

Colore: rosso rubino molto intenso con riflessi violacei.

Profumo: ampio, intenso, vinoso; fruttato e speziato, con sentori erbacei di fieno ed erba appena tagliata.

Gusto: pieno, morbido, strutturato, con tannini dolci in equilibrio con l'acidità; retrogusto fruttato e speziato molto persistente.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Accostamenti gastronomici

Primi piatti saporiti, carni alla griglia o stufate, arrostiti di manzo e di maiale, agnello e capretto, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18 C°.