

TOBLÂR



Scheda Tecnica Toblar Ros – Cabernet Franc

Provenienza e tipologia varietale

Varietà: 100 % Cabernet Franc (Carmenere).

Natura del terreno: argilloso.

Zona di provenienza del vino: area facente parte delle zone DOC Colli Orientali del Friuli, Isonzo e Grave.

Processi della vinificazione

Macerazione: lunga, sulle bucce per estrarre profumi e colore (temperatura fermentazione sempre 20 C°).

Svinatura e affinamento: in botti di acciaio.

Imbottigliamento: a fine inverno.

Descrizione del vino

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

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

Gusto: pieno, morbido, moderatamente strutturato, tannicità equilibrata, con moderata acidità.

Gradazione alcolica: 12.5 % Vol.

Accostamenti gastronomici

Carni alla griglia o stufate, arrostiti di manzo e di maiale, agnello e capretto, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18 C°