



CABERNET FRANC

Abbinamenti: Si accompagna con carni rosse, selvaggina e i classici piatti Friulani, come il Frico.

Temperatura di Servizio: 18-20°C

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Cabernet Franc Friuli DOC Grave.

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Erbaceo, leggermente fruttato, ricorda il profumo del peperone e del fieno.

Sapore: L'erbaceo del profumo si fa sentire anche al gusto, robusto, corposo e persistente.

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Cabernet Franc in purezza

Zona ubicazione vigneti: Roveredo in Piano (PN)

Altitudine: 80 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: ghiaioso, sassoso

Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud

Sistema di allevamento: Sylvoz

Ceppi/ha: 3500

Resa uva q.li/ha: 120

Epoca vendemmia: metà/fine settembre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 6/8 giorni, le temperature variano dai 24-26° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

Fermentazione Malolattica: sì, appena dopo la svinatura con batteri selezionati.

Affinamento: sì, in acciaio per almeno 60 giorni, con batonnage.

Durata maturazione in bottiglia: 60 giorni prima della commercializzazione.

Vita media del vino: d'annata esprime la sua massima caratteristica erbacea, con l'invecchiamento svanisce la nota erbacea, lasciando spazio ad aromi fruttati e speziati.

> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70

Acidità totale (gr/lit): 5,50

Ph: 3,50

Alcol: 12,00% vol

AZIENDA AGRICOLA
BESSICH LUCIANO EREDI S.S.

33080 Roveredo in Piano (PN)
Località Tornielli 12/A

t. +39 0434 949 898
f. +39 0434 946 700

info@bessich.com
www.bessich.com