



## 'FORCJATES' Cabernet Franc

Abbinamenti: Si abbina perfettamente con carni rosse, selvaggina e i classici piatti Friulani come il Frico.  
Temperatura di Servizio: 18-20°C

### > DATI COMMERCIALI

Denominazione: Cabernet Franc I.G.T. Venezia Giulia.

Colore: Rosso rubino carico.

Profumo: Leggermente fruttato-erbaceo (peperone), speziato.

Sapore: Particolarmente corposo con una vena erbacea.

### > 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: 70

Epoca vendemmia: fine settembre

### > DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 8/12 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 circa un anno, con batonnage.

Durata maturazione in bottiglia: 6 mesi prima della commercializzazione.

Vita media del vino: molto adatto all'invecchiamento.

### > DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70

Acidità totale (gr/lt): 5,10

Ph: 3,70

Alcol: 13,50% 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