



Az. Agr. LA SCLUSA s.s. di Zorzettig Gino & Figli  
via Strada di S. Anna, 7/2 • Località SPESSA  
33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD)  
Tel. 0432.716259 Fax 0432.716707  
C.F., Reg. Imp. e P. IVA 02255250306 R.E.A. UD 246811

## CABERNET FRANC

### ROSSO SECCO VENDEMMIA 2015

#### **NOTE ORGANOLETTICHE:**

Colore rosso rubino intenso, scarso d'alcol.  
Gusto mediamente fruttato, selvatico, vegetale. Profumo erbaceo, di fieno secco da giovane  
Con l'invecchiamento perde, ma non del tutto, l'erbaceo giovanile, ma affinato, diventa elegante e raffinato.

#### **ACPOSTAMENTI GASTRONOMICI:**

Vino certamente da carni rosse grigliate o ai ferri, arrostiti e brasati, cacciagione e selvaggina.  
Va servito alla temperatura di 18-20 gradi.

#### **DATI ANALITICI (certificato CCIAA):**

Alcol svolto effettivo: 13.4 % vol  
Acidità totale: 4.9 g/l  
Zuccheri riduttori 3.1 g/l

#### **NOTIZIE VITIVINICOLE**

**VITIGNO:** Cabernet Franc in purezza

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot bilaterale e doppio capovolto con densità di 3800 ceppi/ettaro.

**DATA DELLA VENDEMMIA:** Dal 18/09/2015 al 24/09/2015 (manuale)

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono diraspate e messe in vasche di acciaio per la macerazione che dura 5-7 giorni durante i quali vengono fatti periodici rimontaggi (delestage) per l'estrazione dei colori e dei tannini nobili presenti nella buccia.  
Qui avviene anche gran parte della fermentazione alcolica, che si concluderà dopo lo sviamento e la pressatura, in vasche di acciaio più piccole.  
Dopo due o tre travasi nel periodo invernale, il vino viene imbottigliato alla fine della primavera.

