



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 2016

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.

ACCOSTAMENTI 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: 5.0 g/l
Zuccheri riduttori 1.9 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 06/10/2016 al 07/10/2016 (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.

