

## CABERNET FRANC 2019

### VIGNETO / VINEYARD

Varietà/Type	Cabernet Franc 100%
Allevamento/Training technique	Guyot
Esposizione/Exposure	Est-Ovest/East-West
Tipologia di terreno/Soil type	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali/Medium textured soil with mainly alluvial gravel
Comune/Place	Remanzacco (UD)
Densità di impianto/Planting density	4.830 ceppi/vines /ha
Resa per ettaro/Yield per hectare	34 q/cwt
Vendemmia/Harvesting	Manuale, in cassetta/Manually, in boxes
Fermentazione malolattica/Malolactic fermentation	Svolta/Carried out
Affinamento/Fining	Legno 54 mesi/Wood barrel 54 months Bottiglia 36 mesi/Bottle 36 months

### ANALISI / ANALYSIS

Gradazione alcolica/Alcoholic content	12.50% v/v
Anidride solforosa totale/Total sulfur dioxide	70 mg/l
Acidità totale/Total acidity	4.80 g/l

### NOTE DI DEGUSTAZIONE / WINE TASTING NOTES

Temperatura di servizio/Serving temperature	16 ÷ 18°C
Esame visivo/Colour	Rosso rubino intenso con riflessi violacei/ Intense ruby with violet hues
Esame olfattivo/Nose	Frutti rossi di bosco, pepe nero/ Red wild berries, black pepper
Esame gustativo/Palate	Spezie ben fuse dei tannini con note di rabarbaro/ Spices well-integrated with tannins, notes of rhubarb
Accompagnamenti/Serving suggestion	Carni rosse, grigliate speziate/ Red meat, spicy grilled meat