

CABERNET FRANC 2017

Con il caratteristico aroma varietale, è un vino strutturato ed importante, pieno ed ampio di corpo, invecchiato 8 – 9 mesi in barriques di rovere francese allier a media tostatura. Da il meglio di sé a due tre anni di invecchiamento

Vigneto:

Denominazione:	DOC FCO
Sito:	Monte S.Biagio (colle di Gramogliano)
Terreno:	marna eocenica
Esposizione:	terrazzamento di collina S/E
Uve:	100% Cabernet franc
Viti ettaro :	circa 4000
Forma allevamento:	guyot
Produzione/ettaro:	ql. 65 ca

Cantina:

La vinificazione avviene in acciaio ad opera di lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione si aggira sui 27° C.. Durante il periodo di macerazione di circa 18 giorni, vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage per estrarre colore ed aromi. Alla fine della fermentazione alcolica il vino viene conservato in acciaio dove svolge anche la fermentazione malolattica; segue un anno di affinamento prima di essere imbottigliato.

Dati analitici:

Titolo alcolometrico	12,10%
Zuccheri riduttori	0,7 g/l
Acidità totale	4,46 g/l
Estratto secco	24,5 g/l
Anidride solforosa tot.	11,97 mg/l

Scheda di degustazione:**Colore:**

Bordeaux cupo, con riflessi viola.

Naso:

Caratteristica nota di erbacea di menta, rucola e ortica, unito a sentori di mora e lampone.

Bocca:

Pieno, buona acidità, carattere sapido e fresco, buon frutto elegante e persistente.