

#### DENOMINAZIONE

Cabernet-Franc

#### UVE

**Cabernet-Franc**

#### ZONA DI PRODUZIONE

a sud del comune di Ficulle, altitudine 300-350 mt s.l.m.; giacitura collinare

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

4.100 ceppi per ettaro

#### RESA IN VIGNA

70/80 hl per ettaro

#### SUOLO

Argillo-calcareo con strati di sabbia dell'epoca Pliocene

#### CLIMA

Continente, il ciclo vegetativo è fresco e ben ventilato, con maturazione graduale e totale dell'uva.

#### VINIFICAZIONE

Le uve selezionate vengono raffreddate a 12-14°C e pigiadiraspate in maniera soffice. La macerazione, a temperatura controllata si protrae per 12-15 giorni in vasche di acciaio.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso è peperone e pepe che si mescolano ai sentori di frutti rossi, di violetta, profumi erbacei e cioccolato. La sua caratteristica è la carica balsamica inconfondibile. È rotondo, caldo, ampio, di medio corpo, ma dotato di una freschezza vivace.



#### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

*Da abbinare a carni rosse, alla griglia, ai ferri o agli arrostiti. Indicato anche per formaggi invecchiati a pasta dura. Da provare l'abbinamento con un piatto dai sapori tipicamente autunnali come guancia di manzo stracotto servito con polenta.*