



COLLI DI POIANIS

I CLASSICI

Cabernet Franc



Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo tipicamente erbaceo con spiccate note di peperone verde. Al palato risulta essere pieno, mediamente tannico ed armonico. Ideale abbinamento con carni rosse, selvaggina e cacciagione.

Vitigno Cabernet Franc

Denominazione DOC Friuli Colli Orientali

Area di produzione Prepotto

Tipo di terreno Marne ed arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento Doppio capovolto

Vinificazione ed affinamento Le uve raccolte manualmente vengono delicatamente diraspate.

Il mosto ottenuto viene lasciato macerare e fermentare a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto di fermentazione. Effettuata la svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e malolattica. Dopo un affinamento sui lieviti il vino viene imbottigliato.

Temperatura di servizio 16-18 °C