

ISIDORO POLENCIC



CABERNET FRANC d.o.c. Collio

COLLOCAZIONE - Località Novali in Comune di Cormons.

TIPO DI TERRENO - Marne e argilla.

TENORE D'ALCOL - 13% vol.

ESAME DEGUSTATIVO - Il Cabernet Franc ha colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Il profumo è intenso con sentori di frutta a bacca rossa e caratteristiche note erbacee. Al palato risulta denso, carico, fortemente fruttato e di notevole struttura. Si abbina con arrosti di carne rossa, cacciagione e selvaggina.

VENDEMMIA - Ai primi di ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE - In rosso, con macerazione di circa 10 giorni.

AFFINAMENTO - In serbatoi di acciaio.

NOTE - Il vigneto ha un'età di circa 8 anni. La forma di allevamento è a guyot con una densità di circa 7.500 ceppi per ettaro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16 / 18°C