

## CABERNET FRANC GRADIS'CIUTTA



**Vitigni:** Ottenuto al 100% da uva Cabernet Franc, un vitigno originario del Bordolese introdotto nel Collio a fine '800, dalla vegetazione molto vigorosa, dove si è subito dimostrato molto resistente alla pioggia e alle intemperie primaverili ed autunnali.

**Altimetria:** Le uve con cui viene ottenuto questo vino vengono prodotte nei vigneti di a Zavognza e Bukova, ad un'altitudine che va dai 150 ai 180 metri s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Coltivati a capovolto con produzioni di 70-80 q.li/ettaro.

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte in epoca tardiva. Vengono poi macerate per circa venti giorni fino ad esaurimento dei zuccheri, facendo follature manuali, per estrarre nel modo migliore, tutte le sostanze che le bucce gelosamente custodiscono. Il vino così ottenuto viene poi conservato fino ad imbottigliamento, che normalmente si esegue nell'estate o nell'autunno successivo.

**Colore:** Rosso rubino nutrito, con marcate orlature violacee che con l'invecchiamento tendono al granato mattone.

**Naso:** Caratteristico è il profumo intenso ed erbaceo, molto gradevole, che richiama il vitigno.

**Palato:** Erbaceo è poi anche al palato, sostenuto da corpo ed armonia. Pieno e generoso, distinto e austero.

**Temperatura di servizio:** Va servito dai 16 ai 20° C, poiché è così che si possono cogliere tutte le sue caratteristiche.

**Abbinamento:** Vino da carni fredde, della grande cucina, arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e formaggi stagionati.

