

# Cabernet Franc

2016

**Denominazione:** Doc Friuli Grave

**Collocazione geografica:** FVG, provincia di Pordenone

**Uve:** 100% Cabernet Franc

## Il territorio

**Zona di produzione:** Vigneto degli Arconi, Chions

**Altitudine:** 7-9 m s.l.m.

**Esposizione:** Nord-Sud

**Terreno:** Medio impasto argilloso calcareo

**Sistema di allevamento:** Guyot

## Dati tecnici

**Vendemmia:** Meccanica, tra settembre e ottobre

**Vinificazione:** Selezione dell'uva ed un attento controllo durante la fase della pigiatura. La fermentazione avviene in recipienti di acciaio inox con frequenti rimontaggi e delestage a 28°C per 14 giorni.

**Affinamento:** In recipienti di acciaio inox e per una minima parte in barriques.

**Imbottigliamento:** Fine mese di marzo

**Bottiglie prodotte:** 25.000

**Gradazione alcolica:** 13 % vol

## Note degustative

**Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

**Profumo:** Bouquet complesso con profumi di frutti rossi, spezie e note balsamiche come l'eucalipto.

**Gusto:** Lungo ed avvolgente. In bocca morbido e voluminoso, equilibrato da una buona acidità.

**Abbinamento:** Si accompagna bene con salumi e formaggi di media stagionatura, lasagne di carne, carni bianche e rosse alla griglia.

**Temperatura di servizio:** 16-20 °C

## Caratteristiche dell'annata

L'annata 2016 è iniziata con diverse piogge nel periodo primaverile, fattore positivo per le riserve idriche fondamentali per la fioritura.

La difesa delle malattie non è stata semplice e gli interventi manuali di selezione del germoglio sono stati fondamentali per garantire la sanità delle piante. L'estate asciutta e soleggiata, ha portato le uve alla vendemmia in ottime condizioni con maturazioni ideali che da anni non si riscontravano.



Terre di Ger  
Via Strada della Meduna 17,  
Frattona di Praviddomini 33076 (PN, Italia)  
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561  
info@terrediger.it - www.terrediger.it