

# Cabernet Franc

2017

**Denominazione:** Doc Friuli

**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:** 15.000

**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 meteorologica 2017 ha avuto un decorso generalmente positivo fino alla gelata della seconda metà di aprile. Fortunatamente la resistenza e l'adattabilità della vite hanno garantito il risveglio delle gemme dormienti. I nuovi germogli, seppur con meno grappoli, hanno garantito una produzione dal buon potenziale qualitativo.

L'estate secca e asciutta ha permesso un'importante riduzione dei trattamenti fitosanitari. La produzione è stata ridotta nuovamente da una brutta grandinata ad inizio agosto. Un'attenta gestione della chioma e il preciso lavoro dei tecnici sia in vigneto che in cantina hanno però permesso di ottenere vini di grande carattere. Un'annata questa dove il saper fare dell'uomo è risultato determinante.



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