



BORGO CONVENTI



CABERNET FRANC

Isonzo del Friuli DOC

Uve

Cabernet Franc

Caratteristiche dei vigneti

Terreno: a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato.

Microclima: inverni miti ed estati calde.

Sul versante settentrionale della regione, le Alpi proteggono la zona dai venti freddi provenienti da nord.

Sistema di allevamento: Guyot e doppia Cappuccina

Densità di impianto: 3000-6000 ceppi/ ettaro

Età dei vigneti: 15-25 anni

Vinificazione

Fermentazione: con macerazione sulle bucce in tini di acciaio inox con controllo della temperatura (26-28°) per circa 8-10 giorni.

Affinamento: l'affinamento prosegue fino alla primavera successiva ed avviene esclusivamente in tini d'acciaio, così da preservare l'impronta varietale, il bouquet ricco e fresco ed il gusto piacevolmente tannico del vino.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino carico tendente, con gli anni, al granato. All'olfatto è piacevolmente varietale. Le caratteristiche note vegetali sono ben combinate con i sentori di piccoli frutti di sottobosco e mora. All'assaggio si presenta con una buona struttura, suadente e vellutato, con un gusto erbaceo peculiare ed intrigante molto simile al sapore dell'uva stessa. La gradevole persistenza aromatica ricorda a lungo i piccoli frutti.

Temperatura di servizio

18°C

Abbinamento gastronomico

Arrosto misto, anatra, pasta al forno, verdure gratinate, patate al rosmarino, formaggi semi stagionati.

Potenziale invecchiamento

Dai 4 ai 5 anni

Dati Medi

Grado alcolico: 13% vol

Tenore Zuccherino: 2 g/l

Acidità: 5 g/l