

Cabernet Franc - Friuli - *Grave D.O.C.*




Claps

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Cabernet Franc - Friuli - *Grave D.O.C.*



Cabernet Franc - Friuli - Grave D.O.C.

Se c'è un vino che più degli altri si fa interprete dei gusti della grande tradizione enologica del Friuli, questo è il Cabernet Franc. Maschio, dichiaratamente duro e sfrontato, è la passione della popolazione friulana più matura, che vi ritrova appieno il proprio temperamento fiero e alieno ai compromessi.

Profilo sensoriale: Colore rosso rubino profondo, bouquet dal carattere speziato, con sentori di frutti rossi e di fieno con l'evoluzione. Si presenta al palato deciso e allo stesso tempo armonico.

Abbinamenti consigliati: Vino da arrosti, carne alla griglia, pollame e cacciagione.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C.

Zona di produzione: Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

Vitigno: Cabernet Franc (Carmenère) 100%

Composizione del suolo: Terreni sciolti e aerati, composti in gran parte dal caratteristico sasso calcareo della Grave (claps), arrivato in loco tramite varie esondazioni del torrente Meduna.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Guyot con potature invernali rigorose e interventi attenti sulla vegetazione per il controllo dell'apparato fogliare e della produzione. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata, rispettosa dell'ambiente.

Vendemmia: Manuale, indicativamente a metà ottobre.

Vinificazione: In serbatoi d'acciaio inox con macerazione delle bucce. La durata del contatto con le parti solide è di 10-12 giorni e la temperatura può toccare un picco di 29° C. Piuttosto frequenti i rimontaggi e i "delestage" - completo rimescolamento tramite svuotamento e riempimento del serbatoio - nel corso di tutto il processo fermentativo. Matura poi in legno grande dove svolge la fermentazione malolattica.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18°C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

Wenn es einen Wein gibt, der mehr als jeder andere den Geschmack der großen Weintradition in Friaul verkörpert, dann ist Cabernet Franc - männlich, ausgesprochen hart und dreist - die Leidenschaft der reiferen friaulischen Bevölkerung, die darin voll und ganz ihr eigenes Temperament wiederfindet - Stolz und ohne Kompromisse.

Weinbeschreibung: Farbe dunkles Rubinrot, Bukett würzig, Nuancen roter Früchte und Heu, am Gaumen herzhaft und gleichzeitig harmonisch.

Empfohlene Speisen: zu Braten, gegrilltem Fleisch, Huhn und Wild.

Serviertemperatur: 18 - 20° C.

Anbaugebiet: Karnische Alpen - Zone Alta Grave Friulana

Rebsorte: Cabernet Franc (Carmenère) 100%

Bodenart: Lockere und luftige Böden, vorwiegend Kalkkies (der charakteristische weiße Stein) der Grave, der durch Hochwasser des Wildbachs Meduna angeschwemmt wurde.

Weingelände - Erziehungsform und Kultivierung: Guyot, im Winter mit rigorosem Verjüngungsschnitt und Eingriffe an der Vegetation zur Kontrolle des Laubapparats und der Produktion. Schädlingsbekämpfung nach den modernen Geboten der umweltfreundlichen integrierten Bekämpfung.

Weinlese: Handlese, etwa Mitte Oktober.

Weinbereitung: Maische mit Beerenhüllen in Edelstahl. Die Gärung mit den festen Partikeln beträgt 10-12 Tage, die Temperaturspitze kann 29° C erreichen. Sehr häufiges Umpumpen und "Delestage" - völliges Durchmischen durch Entleeren und Auffüllen des Behälters während des gesamten Gärungsprozesses. Ausbau in großen Holzfässern, wo die malolaktische Gärung erfolgt.

Aufbewahrung und Lagerzeit: Ist der Verbrauch in kurzer Zeit vorgesehen, werden die Flaschen aufrecht stehend gelagert. Bei langen Lagerzeiten wird empfohlen, die Flaschen bei einer Temperatur um 16 - 18° C liegend und im Dunkeln aufzubewahren.

Flasche und Kapazität: Bordeauxflasche 0,75 l

Verpackung: Kisten zu je 6 Flaschen in senkrechter Stellung (12 für den U.S. amerikanischen Markt)


Claps

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Cabernet Franc - Friuli - Grave D.O.C.

