

Vini oltre ogni confine




TENUTE
TOMASELLA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Cabernet Franc

Friuli DOC

PRODUZIONE: Cabernet Franc

RESA: 120 q.li/ha.

ALLEVAMENTO: Guyot.

VENDEMMIA: manuale con selezione delle uve.

VINIFICAZIONE: vinificazione in rosso con pressatura soffice ed una lunga macerazione a temperatura controllata di 25 °C. Fermentazione malolattica completamente svolta.

AFFINAMENTO: 5 mesi in acciaio e 2 mesi di affinamento in bottiglia.

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO: intenso, fresco e con essenza di viole e frutti rossi, tipico sentore erbaceo. Leggeri richiami di peperone e pepe verde.

SAPORE: corposo vellutato e di spiccata personalità; il suo caratteristico profumo erbaceo e il suo sapore pieno, elegante con note leggermente affumicate, rendono particolarmente apprezzato nel mondo il cabernet franc friulano.

ACCOSTAMENTO: perfetto con arrostiti di carne bianca e rossa, stufati e con formaggi stagionati.

SERVIZIO: a temperatura di 16-18 °C.

CONSERVAZIONE/EVOLUZIONE: il picco di affinamento in bottiglia è a circa un anno; il mantenimento della qualità persiste fino a 4 anni.

