



ACQUISTATO IL .....

Cabernet Franc Colli Orientali del Friuli DOC

2010

## Il Cabernet secondo Scubla



*Svinando*

I Colli Orientali del Friuli, hanno un'origine antica. Li ha plasmati il lento ritirarsi del mare, la cui azione di sedimentazione ha dato vita a questa formazione collinare. Su queste terre, ricche di marne ed arenarie, la viticoltura si è sviluppata sotto la dominazione romana, con Giulio Cesare.

In questa zona aperta agli influssi esterni, la viticoltura si è arricchita dei vitigni francesi, che qui hanno trovato un terroir ideale. Tra i molti assaggi fatti in zona ci hanno colpiti la fragranza e la tipicità del profumo del Cabernet Franc 2010 di Scubla. Vitigno bordolese che in questa bottiglia ha saputo esprimersi con le note classiche di peperoncino, pepe e peperone arrostito. In bocca la tannicità fine si amalgama ad un corpo snello ma appagante. Un Cabernet Franc di razza.

L'Azienda Agricola Roberto Scubla è stata costituita nel 1991 da alcune vecchie vigne esistenti cui si sono aggiunti nuovi impianti, fino ad arrivare a 12 ettari vitati. Le vigne si trovano tutte sui fianchi di una dolce collina completamente soleggiata, nella zona meridionale dei Colli Orientali del Friuli, luogo d'elezione per vini dalle straordinarie armonie di aromi e sapori.

Ogni aspetto della produzione di un vino è come la tessera di un mosaico: un particolare che, insieme ad altri, contribuisce a realizzare un disegno armonioso ed elegante in vini capaci di conquistare i palati più esigenti.

|                       |                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                            |
| <b>Terreno</b>        | Marnoso                                                                                                                                                                    |
| <b>Esposizione</b>    | Est, 110 m s.l.m.                                                                                                                                                          |
| <b>Allevamento</b>    | Sylvoz modificato                                                                                                                                                          |
| <b>Densità imp.</b>   | 4.000 ceppi per ettaro                                                                                                                                                     |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                            |
| <b>Tipologia</b>      | Vino rosso fermo                                                                                                                                                           |
| <b>Provenienza</b>    | Friuli-Venezia Giulia                                                                                                                                                      |
| <b>Uve</b>            | 100% Cabernet Franc                                                                                                                                                        |
| <b>Gradazione</b>     | 12,5% vol.                                                                                                                                                                 |
| <b>Temp. Servizio</b> | 16-18°                                                                                                                                                                     |
| <b>Quando Berlo</b>   | Oggi, in ottima evoluzione per i prossimi 3 anni                                                                                                                           |
| <b>Abbinamento</b>    | Piatti a base di carne, cacciagione, selvaggina                                                                                                                            |
| <b>Vinificazione</b>  | La fermentazione avviene in acciaio per circa 12 giorni di contatto con le bucce, dopo lo svinamento si affina sempre in inox per 19 mesi circa.                           |
| <b>Sensazioni</b>     | Colore rosso rubino intenso, caratteristico sentore erbaceo, rustico e penetrante con ricordi di lampone. Evolvendo modera l'erbaceo con una notevole complessità odorosa. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821