



ACQUISTATO IL

Cabernet Franc Friuli Grave DOC

2015

Un fresco e piacevole rosso friulano



Un rosso leggero e ben affinato, ottima espressione della varietà. Il Cabernet Franc di Magredi presenta un profilo olfattivo molto elegante, che spazia dalle classiche e varietali note vegetali di foglia di peperone, a quelle speziate e di ribes. Davvero una bella scoperta!

Il Friuli è ormai conosciuto principalmente come una terra di bianchi: che siano prodotti da vitigni internazionali o da autoctoni, i bianchi friulani sono un must per i nostri aperitivi. Ma i rossi non sono stati dimenticati, tutt'altro: questa specializzazione verso i bianchi ha fatto sì che si riducesse la quantità di superficie coltivata a bacca rossa, ma che, allo stesso tempo, si alzasse vertiginosamente la qualità dei rossi. E sono proprio rossi di grande qualità quelli che ci regala l'Azienda I Magredi: 60 ettari nel cuore del Friuli-Venezia Giulia, nella DOC Friuli Grave in provincia di Pordenone. L'unicità della zona in cui l'azienda è ubicata è data dal suolo, particolarmente ricco, che dona alle uve un particolare quadro aromatico.

La Vigna	
Terreno	Ciottoloso
Esposizione	Nord-Sud, 86 m s.l.m.
Allevamento	Casarsa
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Cabernet Franc 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Piatti sostanziosi, ottimo sia con primi che con i secondi di carne
Vinificazione	Macerazione a 20-25° in cisterna per 8-10 giorni. Maturazione controllata a temperatura di 12-13° in cisterne di acciaio inox
Sensazioni	Rosso leggero, ma ben affinato, presenta interessanti note vegetali e speziate, accompagnate da sentori di ribes. In bocca è snello con un finale dall'acidità rinfrescante

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821