ACQUISTATO IL .....

Cabernet Franc DOC Friuli 2019

Un rosso franco ed equilibrato



La base è Cabernet Franc in purezza. Un vino molto particolare che ben rispecchia il suo territorio di provenienza. Dopo la vendemmia le uve vengono velocemente conferite in cantina e avviate a una vinificazione attenta. A inizio processo le temperature vengono volutamente mantenute basse per favorire l'estrazione del colore. Poi, gradualmente, vengono fatte salire per permettere la piena estrazione di tutte le sostanze aromatiche e dei tannini. Dopo la vinificazione, il vino viene posto in piccole botti di rovere francese da 225 litri, dove rimane per un periodo di circa 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento e prima della commercializzazione, si attendono altri sei mesi per una fase di affinamento in bottiglia. Vino di colore rosso cupo con riflessi violacei, al naso colpisce per il suo carattere balsamico, con note di vegetale, frutti rossi e ricordi di vaniglia. In bocca è piacevolmente astringente, con un buon equilibrio tra alcol e acidità.

La storia di questa bella azienda friulana inizia nel 1962, anche se fino al 1990, anno in cui i fratelli Tarcisio e Luigi Durante iniziano un una profonda ristrutturazione, l'azienda aveva un indirizzo prevalentemente seminativo. Oggi Tenuta Bosco Albano ha ritrovato la sua piena vocazione viticola. Siamo a Pasiano di Pordenone, a metà strada tra le Prealpi e il Mare Adriatico. Qui i circa 40 ettari di proprietà, a fondo chiuso, godono di un microclima molto particolare e favorevole alla coltivazione delle varietà tipiche della regione. La Tenuta, un tempo costituita da boschi di faggi, pioppi e querce, può contare su un terreno prevalentemente argilloso, ricco di marne, che nasconde una falda acquifera sotterranea in grado di alimentare l'irrigazione a goccia di tutto il vigneto.

La Vigna

Terreno	argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica.
Esposizione	Est
Allevamento	SYLVOZ
Densità imp.	3120

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% CABERNET FRANC
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo la raccolta, si effettua la vinificazione con la macerazione delle bucce, aumentando progressivamente la temperatura di fermentazione fino ad arrivare a 25°-27° C. La temperatura bassa attorno ai 12°-13° C all'inizio del processo permette l'estrazione delle sostanze coloranti tipiche di questo vino. A fine fermentazione il vino viene posto in piccole botti di rovere francese da litri 225, dove rimane per un periodo di 6 mesi. Successivamente viene imbottigliato ed affinato per almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.
Sensazioni	Vino di colore rosso cupo con riflessi violacei. Le componenti olfattive si distinguono soprattutto per i sentori di balsamico, vegetale e frutti rossi e sfumature di vaniglia, discreta astringenza e con buoni livelli sia di alcol che di acidità. Il sapore è morbido, invitante con retrogusto fine e persistente.

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