ACQUISTATO IL .....

Cabernet Franc Friuli DOC Aquileia 2012



Interpretazione impeccabile di uno dei rossi più apprezzati nel mondo

Il cabernet franc è uno dei vitigni internazionali più diffusi al mondo. In Friuli-Venezia Giulia, dove è tradizionalmente coltivato, dà risultati sicuramente tra i più interessanti. Nella versione di Tenuta Beltrame le note più tipicamente erbacee si fondono con eleganti pennellate speziate di pepe, e l?assaggio è equilibrato e leggero, rotondo nel finale. Ottimo!

Nel 56 a.C. Giulio Cesare in persona ha calpestato lo stesso suolo dove oggi crescono rigogliose le viti di cabernet franc alla base di questo elegante rosso di Tenuta Beltrame. Garantito e dimostrato. Il cabernet franc è uno dei vitigni internazionali più diffusi al mondo. Originario della Gironda, in Francia, viene declinato in innumerevoli versioni. Per quanto riguarda l'Italia, in Friuli-Venezia Giulia, dove è tradizionalmente coltivato, dà risultati sicuramente tra i più interessanti. Nella versione di Tenuta Beltrame le note più tipicamente erbacee si fondono con eleganti pennellate speziate di pepe, e l'assaggio è equilibrato e leggero, rotondo nel finale. Ottimo! La Tenuta è di proprietà della famiglia Beltrame dal 1991. Le carte ufficiali dimostrano come la coltivazione della vite sia qui praticata sin dal 1500. Le anfore vinarie di epoca Romana ritrovate durante alcuni scavi nella zona parlano però di radici ben più antiche. Nella sede aziendale, le atmosfere d'altri tempi della villa padronale e della barricaia creano un suggestivo gioco di contrasti con il "look" moderno dei vasi vinari in acciaio inox. Nei 25 ettari di vigneto di proprietà, reimpianti negli anni 90 all'inizio dell'attività, si coltivano la varietà locali e internazionali classiche del Friuli: friulano, verduzzo, pinot bianco, pinot grigio, chardonnay e sauvignon a bacca bianca; refosco dal peduncolo rosso, tezzelenghe, cabernet sauvignon, cabernet franc merlot e pinot nero a bacca scura. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 80.000.

La Vigna

Terreno	Franco-argilloso
Esposizione	EstOvest, 30 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a doppio guyot
Densità imp.	4.100 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Cabernet franc 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi ? 2 anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, carni rosse, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	Raccolta a mano in piccole cassette; macerazione delle bucce per 12 giorni e fermentazione a temperature comprese tra i 25 e i 30°
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso; naso elegante con note erbacee e sentori speziati di pepe; bocca equilibrata, leggera e piacevole, finale rotondo

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