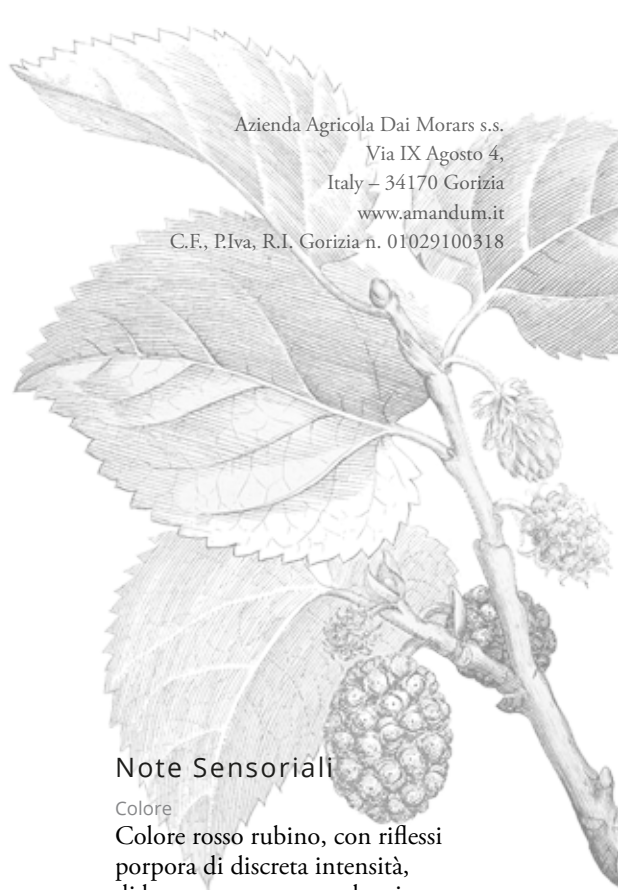


# AMANDUM CABERNET FRANC

D.O.P. Friuli Isonzo 2016

Azienda Agricola Dai Morars s.s.  
Via IX Agosto 4,  
Italy - 34170 Gorizia  
www.amandum.it  
C.F., P.Iva, R.I. Gorizia n. 01029100318



## Profilo del vino

Vitigno

**Cabernet Franc**

Annata

**2016**

Denominazione

**D.O.P. Friuli Isonzo 2016**

Alcohol (%vol.)

**11,5 % vol.**

Zuccheri

**Secco**

Tipo di terreno

Pianura ricca di ghiaia e ciottoli, con argilla di colore rossastro per la presenza di ossido di ferro ed alluminio. Aerale ben ventilato, non caldo ma secco.

Varietà d'uva

Cabernet franc in purezza da vecchio vignale.

Sistema di allevamento

**Doppio capovolto**

Metodi di difesa

**Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato**

Produzione

**70 q/ha**

Epoca di vendemmia

**Fine settembre**

Modalità di raccolta

**Manuale in piccole cassette**

Vinificazione

L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene a controllo termico (15/18°C) in recipienti in acciaio inox.

Affinamento

Il vino, esaurita la fermentazione, viene travasato in serbatoi in acciaio inox per 12 mesi.

## Note Sensoriali

Colore

Colore rosso rubino, con riflessi porpora di discreta intensità, di buona trasparenza ed ottima lucentezza.

Profumo

Erbaceo, fruttato, speziato (pepe), fresco, sapido, fine e caratteristico.

Gusto

Di discreta struttura, si fa apprezzare per la sua corrispondenza naso-bocca, per la sua freschezza, caratteristico. Di ottima beva, scorrevole: fantastico traditore.

Abbinamenti

Vino da bere quasi a volontà, (gradi dichiarati 11,5% vol.), ideale per accompagnare primi piatti in cui il maiale (anche un po' grasso) è degno ingrediente (ad es. pasta con ragù di pasta di salame, ovviamente fresca). Suggestivo in abbinamento con la pasta all'amatriciana.

Temperatura di servizio

Da offrire a 15°C. Si raccomanda la sua ossigenazione dopo la stappatura.