

AMANDUM

CABERNET FRANC

IGP Venezia Giulia 2018



Profilo del vino

Denominazione
IGP Venezia Giulia

Varietà d'uva
Cabernet Franc in purezza da vecchio vignale.

Annata
2018

Alcool
13.50% 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.

Sistema di allevamento
Doppio capovolto

Metodi di difesa
Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato.

Produzione
50 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 in recipienti in acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

Affinamento
Il vino matura per 18 mesi. Viene quindi imbottigliato ed affinato in locali termocondizionati per ulteriori sei mesi.

Note sensoriali

Colore
Vino dall'affascinante colore rosso rubino con riflessi tendenti al porpora, di grande luminosità. Ottime limpidezza, trasparenza ed intensità cromatica.

Profumo
La componente fruttata (ciliegia e mora) è ben fusa con i sentori vegetali (erba appena tagliata) e speziati (pepe verde), espressione classica del vitigno.

Gusto
All'assaggio entra in bocca deciso con una buona morbidezza al palato, ma con altrettanto piacevoli sensazioni tanniche, fresche e sapide correttamente espresse. Molto interessante l'evoluzione nel bicchiere a riproporre sentori aromatici già evidenziati all'olfatto, ma con un'impronta più matura (composta di ciliegie) ed una sfuggente "nuance" di affumicato. Ottime persistenze tattile e retro olfattiva.

Abbinamenti
Primi piatti con condimenti ben strutturati (anche di selvaggina); secondi di carni ovine, ma anche più impegnativi (selvaggina). In alternativa ottimo anche con i secondi di carne bovina.

Temperatura di servizio
Da offrire, in un ambiente riscaldato, a 14°C. Si raccomanda la sua ossigenazione dopo la stappatura.