

AMANDUM CABERNET FRANC

DOP Friuli Isonzo 2019



Profilo del vino

Denominazione
DOP Friuli Isonzo

Annata
2019

Alcool
12.5 % vol.

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

Zuccheri
Secco

Sistema di allevamento
Doppio capovolto

Metodi di difesa
Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato

Epoca di vendemmia
Fine settembre

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.

Note sensoriali

Colore
Il vino presenta una veste rubino con note porpora; ottima la limpidezza ed i riflessi sono vivaci, a testimonianza della sua integrità e giovinezza.

Profumo
All'olfatto il vino si presenta intenso, complesso tanto da equilibrare le note erbacee, caratteristiche del vitigno, con sentori di frutti rossi (ciliegia, appena un pò di prugna e fugaci nuances di fragoline di bosco). Si percepiscono ancora delicatissime note di fiori rossi (peonia e glicine). Con l'ossigenazione si liberano ancora sfuggenti sentori di pepe verde. Il tutto è amalgamato alla perfezione.

Gusto
All'assaggio entra pieno, rivelandosi secco e proponendo un ottimale equilibrio alcolico. Tannicità ben presente, ma non sovrastante. Ottima la persistenza e grande la sapidità, che permane in bocca, suggerendo abbinamenti ben studiati.

Abbinamenti
Vino da godere con carni rosse anche caratterizzate da una certa untuosità. Da abbinare anche con un petto d'oca o con un piccione, tutte carni da interpretare con estrema attenzione.

Temperatura di servizio
Temperatura di servizio consigliata 16 - 17 °C, con l'accortezza di lasciarlo respirare per qualche minuto nel bicchiere prima di degustarlo.