

GILDO

Vini & Spumanti



CABERNET FRANC

TIPO DI VINO	—	Rosso secco
ZONA VITIGNO	—	Colli Orientali del Friuli
VITIGNO	—	Alloctono - Cabernet Franc in purezza
TERRENO	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
ANNO VIGNETI	—	Dal 1975 al 2012
ALLEVAMENTO	—	Cappuccina
VENDEMMIA	—	Manuale al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve
DATI ANALITICI	—	Gradazione alcolica: 13% Vol.
TEMPERATURA	—	18 - 20° C

VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per una decina di giorni, con rimontaggi frequenti fino al raggiungimento del colore e della tannicità desiderati. Fermentazione a temperatura controllata in botti d'acciaio.

AFFINAMENTO

In botti di acciaio per sei mesi a cui segue un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

COMMERCIALIZZAZIONE

Inizio della primavera successiva alla vendemmia.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino di colore rosso rubino tendente al violaceo, aroma intenso, erbaceo e fruttato. Sapore pieno, tannico, in genere poco alcolico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Se giovane è vino da carni rosse e arrostiti. Se leggermente invecchiato si accosta bene alla selvaggina e ai formaggi stagionati.