

# GILDO

VITICOLTORI PER TRADIZIONE



## CABERNET FRANC

<b>VITIGNO</b>	—	Cabernet Franc
<b>TIPO DI VINO</b>	—	Rosso secco
<b>DENOMINAZIONE</b>	—	DOC Friuli Colli Orientali
<b>TERRENO</b>	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
<b>ANNO VIGNETI</b>	—	Dal 1975 al 2012
<b>ALLEVAMENTO</b>	—	Cappuccina
<b>VENDEMMIA</b>	—	Manuale al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve
<b>DATI ANALITICI</b>	—	Gradazione alcolica: 13% Vol.
<b>TEMPERATURA</b>	—	14 - 16° 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.