

Carlo di Pradis.

TRADIZIONE E TERRITORIO

ISONZO DEL FRIULI DOC CABERNET



SUOLO	Alluvionale con argille rosse e ghiaie
VITIGNO	Cabernet Franc
ESTENSIONE DEL VIGNETO	1 ha
ESPOSIZIONE	Ovest
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	4800
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	10
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	80q
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
ALCOOL	13,24
ACIDITÀ TOT	4,3
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Ottobre

VINIFICAZIONE

In rosso, fermentazione a contatto con le bucce per circa 15-18 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri del mosto con rimontagli tre volte al giorno, svinatura e pressatura della vinaccia e stoccaggio in botti di acciaio.

SI PRESENTA

Di colore rosso rubino con riflessi bluastri, con profumi leggermente erbacei con sfumature di lampone e di violetta al palato aristocratico pieno e di corpo.

ABBINAMENTI

È vino da carni fredde arrostiti di carni bianche e rosse formaggi a pasta dura o più semplicemente con un buon salame. Va servito ad una temperatura di 16-18°.

