



CABERNET FRANC 2019

azienda agricola

petrucco

Di Lina e Paolo Petrucco s.s. Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia Tel. +39 0432674387 Fax +39 0432673956 info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it

DOC | Friuli Colli Orientali

VITIGNO:

Cabernet Franc

LUOGO DI PRODUZIONE:

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI:

cappuccina unilaterale e cordone speronato

RESA ETTARO: 50 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

macerazione a 28°-30°C fino a esaurimento fermentazione alcolica, pressatura soffice, maturazione in botti da 17 hl e da 5 hl di rovere per 12 mesi

GRADO ALCOOLICO: 13,35% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 4,83 gr./lt.

pH: 3,57

MALOLATTICA: fatta al 100%

TOTALE PRODUZIONE:

4.000 bottiglie da lt. 0,75

TIPO DI VINO: rosso secco

COLORE:

rosso rubino con sfumature violacee

PROFUMO:

impatto olfattivo ampio, con note di frutti di bosco su fondo vegetale, pepe verde e spezie in genere

SAPORE:

asciutto, corposo e di buona struttura

ABBINAMENTI:

cacciagione e selvaggina