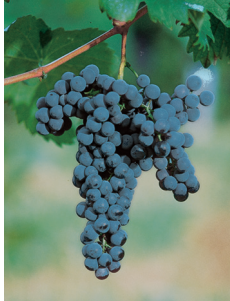




SCHEDA TECNICA



ESTIMI

Cabernet Franc di collina
invecchiato in botte

VITIGNO DI ORIGINE	Cabernet Franc. Vitigno di origine bordolese, presente in Italia dai primi del '900. Predilige terreni poveri e asciutti, meglio se collinari.
ZONA DI PRODUZIONE	Colline del FELETTO, tra Conegliano e Valdobbiadene (Veneto Orientale).
GIACITURA	Declivio dolce.
ALTITUDINE MEDIA	250-300 metri s.l.m.
TIPO DI TERRENO	Morenico, con argille sabbiose parzialmente cementate.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	A filare, Sylvoz o Guyot, con sesto d'impianto fitto.
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine Ottobre.
SISTEMA DI RACCOLTA	A mano, in cassetta.
VINIFICAZIONE	Diraspatura e pigiatura soffice del grappolo. Macerazione spinta in vinificatore a "cappello sommerso" per 25-30 giorni.
FERMENTAZIONE	In fase di macerazione.
MATURAZIONE	Per tutto l'inverno in acciaio inox per l'illimpidimento statico.
INVECCHIAMENTO	In botti grandi di rovere e parte in barriques per due anni.
ASPETTO	Rosso rubino intenso, con l'invecchiamento assume riflessi granati.
BOUQUET	Con la sosta in legno perde il caratteristico "erbaceo" del Franc per acquisire note mature e speziate.
SAPORE	Elegante ed aristocratico, di ottima stoffa. L'invecchiamento lo rende nobile ed austero, conferendogli doti uniche di equilibrio e morbidezza.
ACCOSTAMENTI	Eccellente per accompagnare portate importanti, come arrostiti, brasati, selvaggina nobile, spiedo e griglia. Ottimo con i formaggi stagionati.
CONSERVAZIONE	In cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce, con bottiglia verticale. Migliora col tempo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C. Stappare la bottiglia con anticipo, travasandola in decanter.
BICCHIERE	Baloon grande.
DATI ANALITICI PRINCIPALI	Alcole svolto 13% vol Acidità 5 g/L

