

BALAN

CABERNET FRANC



Denominazione:

Cabernet Franc Grave Friuli



Area di produzione e vigneti:

Vigneti all'interno della DOC Grave del Friuli caratterizzati da terreni di medio impasto, tendenti all'argilloso. La vite è allevata a Sylvoz e Guyot.



Uvaggio:

100% Cabernet Franc



Vinificazione:

Le bucce vengono fatte macerare per 5-6 giorni. L'affinamento viene condotto in vasche di cemento per almeno 6 mesi e subito dopo viene effettuato l'imbottigliamento.



Descrizione organolettica:

Il colore è rosso rubino, con intensi riflessi violacei. Il profumo di frutta rossa si mescola a quelli di piccoli frutti neri e a svariate spezie, con un accenno di peperone ed erba tagliata. Ha un attacco largo, una lunga persistenza. Piacevolmente avvolgente con un finale fresco, verticale, vibrante.



Abbinamenti:

Accompagna splendidamente carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.



Appellation:

Cabernet Franc Grave Friuli



Production area and vineyards:

Vineyards within the DOC Grave del Friuli area, characterized by medium-textured clayey soils. The vine is grown using Sylvoz and Guyot method.



Grape variety:

100% Cabernet Franc



Vinification technique:

The skins macerate for 5-6 days. The refinement is done in cement tanks and it lasts at least 6 months. Immediately after the wine is bottled.



Tasting notes:

Ruby red colour, with intense purple reflections. The scent of red fruit mixes with those of small black fruits and several spices and with a hint of pepper and cut grass. It has an embracing beginning and a long persistence. Fresh, vertical, vibrant.



Food pairings:

It goes well with red meats, roasts, game and aged cheeses.