

S T U R M

# Cabernet Franc

Rosso di terra,  
tenacemente radicato,  
erbaceo quanto basta.



**uve**

cabernet franc

**13,5%**

grado alcolico

**25**

anni

età media vigneti

**È LEGATO AL QUI, A QUESTA TERRA, ALLA FAMIGLIA: LA NOSTRA. PRATICO MA SENSIBILE, RICHIEDE MANI ATTENTE E GIUSTE CURE, SIA IN VIGNA CHE IN CANTINA. FRANC PERCHÉ FRANCESE – DALLA GIRONDA – EPPURE NELLA LINGUA MADRE, IL FRIULANO, “FRANC” VUOL DIRE “FRANCO, SCHIETTO, SINCERO”. E LO È. DOPO L’AFFINAMENTO IN BOTTICELLE DI ROVERE I SUOI TANNINI DOLCI E GLI AROMI SI FONDONO PERFETTAMENTE IN UN ROSSO AMARENA DENSO DI FRUTTI ROSSI. SCALDA E PROTEGGE, MENTRE IL CARATTERE ERBACEO LIBERA E RINFRESCA.**

Segno zodiacale: cancro.

Colore preferito: verde.



## **UVE**

Cabernet Franc

## **VIGNETO**

Età media vigneti: 25 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

## **VINIFICAZIONE**

Le uve diraspate vengono poste nei maceratori per un periodo di 20 giorni, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio, delestage e follatura. Segue la svinatura, l’affinamento in botticelle di rovere per 12 mesi e l’imbottigliamento.

## **SENSAZIONI**

Sincero e suadente. Rosso amarena intenso, di ottimo impatto visivo. Al naso è una macedonia di frutti rossi con note leggermente erbacee.

Al palato si presenta pieno, schietto e armonico, ricco di aromi e tannini dolci.

## **ABBINAMENTI**

Classico rosso friulano. Accompagna bene i piatti “veri” della cucina nostrana, come il frico, le frittate, il salame e la selvaggina.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** 16°C

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,60 g/l

**S T U R M**