

Cabernet Franc

DOC Collio

Progenitore del più conosciuto Cabernet Sauvignon, anche il Cabernet Franc ha origini in Bordeaux ed è appunto usato principalmente nei tagli di tipo "bordolese" per dare personalità ai vini, mentre in purezza è più difficile da trovare poiché presenta una componente erbacea molto complessa da gestire.

Tuttavia, nelle mani di un esperto vignaiolo quest'uva può regalare ottimi risultati, offrendo un vino con un fascino tutto suo legato principalmente alla particolarità e unicità del suo bouquet fruttato dai rimandi erbacei (rucola soprattutto) e speziati.

Informazioni Tecniche



Alcool in %
13%



Acidità totale ‰
5,00‰



Vendemmia
Le uve sono state raccolte e diraspate nella prima decade di Ottobre 2021.



Imbottigliamento
Il vino è stato imbottigliato a Febbraio 2023.



Vinificazione | Affinamento

Dopo l'arrivo in cantina, le uve sono state macerate per circa 10 giorni a una temperatura che non supera i 24°C; successivamente il vino ha affinato in acciaio fino all'imbottigliamento.

Informazioni Sensoriali



Colore
Rosso rubino intenso.



Note Olfattive

Il bouquet, complessivamente fruttato con note di piccoli frutti rossi (mirtilli, ribes, lamponi), è caratterizzato da sfumature speziate (pepe nero, liquirizia) ed erbacee tipiche di questa varietà, in particolare dalle note uniche di rucola, peperone ed erba falciata.



Note Gustative

In bocca è ampio e ricco di corpo, mediamente alcolico, tannico e avvolgente. Una vivace freschezza è data soprattutto dal caratteristico sapore erbaceo di rucola. Affinandosi perde progressivamente l'acidità e la componente vegetale giovanile per evolvere in note balsamiche e sentori speziati. Una discreta persistenza è coerente nei sapori con il bouquet percepito al naso.



Cabernet Franc

DOC Collio



Potenziale invecchiamento

Oltre 10 anni



Temperature di servizio

18/20°C



Formati

Bottiglia a 75 cl
Magnum a 1,5 l



Da Accompagnare con

Carni rosse come manzo, agnello e maiale, arrosti, selvaggina, piatti di cacciagione, formaggi a pasta dura e invecchiati, piatti a base di funghi.



Vitigno

Il Cabernet Franc è molto diffuso in Friuli-Venezia Giulia. È un vitigno di origine francese come il più famoso Cabernet Sauvignon, ma molto meno conosciuto di quest'ultimo e soprattutto molto più difficile da trovare vinificato in purezza.



Vigna e Vigneti

I nostri vigneti di Cabernet Franc si trovano all'interno della DOC Collio.

Venica & Venica

di Gianni Venica e C. s.s. Società Agricola
34070 Dolegna del Collio [GO] · Italia
tel. +39 0481 61264 · info@venica.it · www.venica.it

C.F. e P.IVA IT 00492040316
Registro Imprese di Gorizia: 00492040316



Venica & Venica



venica.venica



Venica & Venica