

IUNO

CABERNET FRANC BIO 2013

DENOMINAZIONE: Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE: Loc. Frascati

TIPO DI TERRENO: vulcanico, minerale

VITIGNI: Cabernet Franc 2013

ALTITUDINE: 200/250 m slm

ESPOSIZIONE: Sud/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot Doppio

PROVENIENZA DELLE UVE: 4-5 anni

PRODUZIONE PER HA: 40 quintali per ha

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO: 10 anni

TIPO DI RACCOLTA: selezione manuale prima metà di ottobre-novembre .

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: dopo una accurata selezione delle uve, macerazione e fermentazione circa 15-20 giorni a temperature controllate in serbatoi conici di acciaio in assenza di solforosa. Segue la maturazione per 5 mesi in barrique da 225 litri. Ulteriore affinamento in bottiglia per 4 mesi.

SCHEDE ORGANOLETTICA: un Frascati di gran stoffa e naturalezza. Marcata personalità con sentori speziati note di frutta rossa,liquirizia si distingue per fragranza e legami aromatici di notevole equilibrio e corrispondenza gustativa.