LA RONCAIA

Il prestigio di un'emozione

Cabernet Franc

Composto esclusivamente dal vitigno Cabernet Franc.

Classificazione: Cabernet Franc DOC Friuli Colli Orientali.
Uve: 100% Cabernet Franc.
Terreno e vigneto: terreno di origine eocenica di tipo marnoso. Il sistema di allevamento è il Guyot unilaterale.
Vinificazione: le uve Cabernet Franc, attentamente selezionate, vengono raccolte da mani esperte a giusta maturazione. Dopo una macerazione di circa 15 giorni, il prodotto matura in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata per almeno 10 mesi. All'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in posizione coricata che rende il vino ancor più equilibrato.
Colore: rosso rubino carico, con sfumature violacee.
Profumo: un profumo schietto e tipico, ricco di sentori vegetali, erbacei e terrosi. Intriganti e di impatto le sensazioni fruttate, che ricordano specialmente l'amarena e la mora selvatica. Ad esse si mescolano fragranze vinose e note speziate che completano il bouquet conferendogli un'intensa profondità.
Sapore: dal tannino vispo ma gradevole, colpisce per la vivace freschezza che incoraggia alla beva. La struttura è equilibrata da una calda morbidezza e sostenuta da un buon corpo, il che rende il Cabernet Franc de La Roncaia un vino piacevolissimo nella sua autenticità.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Temperatura ideale di servizio: 18-20°C.
Abbinamenti: cibi a base di carne rossa, alla griglia, ai ferri o arrosto.

La Roncaia
Via Verdi 26 Fraz. Cergneu - 33045 Nimis UD
T +39 0432 790280 F +39 0432 797900 E info@laroncaia.com I www.laroncaia.it

REV. 00 / 25-05-2022