

## Cabernet Franc

### Italiano

<b>Vitigno</b>	Cabernet franc
<b>Denominazione</b>	Collio goriziano
<b>Vigna</b>	Santa Maria
<b>Annata</b>	2016
<b>Sistema d'allevamento</b>	Sylvoz
<b>Epoca di vendemmia</b>	Prima decade di ottobre
<b>Modalità di raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura delle uve. Stoccaggio in fermentini da hl 50 con tre rimontaggi quotidiani per 8 giorni
<b>Evoluzione</b>	Sosta del vino in recipienti di legno (1500 l) per due anni Imbottigliamento (07/12/2017)
<b>Dati analitici</b>	Alcool (%vol.) 13.00 Acidità totale g/l 5.04 ph 3.66 So2 totale (mg/l) 72 Estratto secco (g/l) 25.60
<b>Vino</b>	Se vinificato a leggero contatto con le bucce si ottiene un vino di pronta beva, con sapore erbaceo, intenso e penetrante. Se vinificato a lunga macerazione il vino che si ottiene è pieno, robusto, tannico con notevole ricchezza ed intensità di profumi.
<b>Abbinamenti</b>	Vino d'arrosto, indicato per selvaggina e cacciagione, con piatti di carne robusta, con formaggi a pasta dura invecchiati.
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18° c

### English

<b>Wine Variety</b>	Cabernet franc
<b>Area Grown</b>	Collio goriziano
<b>Vinyard</b>	Santa Maria
<b>Year</b>	2016
<b>Growing Method</b>	Sylvoz
<b>Epoca di vendemmia</b>	Beginning of october
<b>Harvesting Method</b>	By hand
<b>Method</b>	Removable of stalks from grapes and are left to macerate for 10 days. During this period, fermentation is assisted by regular remontae.
<b>Ageing process</b>	Left in oak barrels (1500 l) for about two years. Bottling(07/12/2017)
<b>Wine Analysis</b>	Alcohol content: 13.00 % Vol. Total Acidity level: 5.04 /l Ph: 3.3.66 So2 total: 72 mg/l Dry extracts: 25.60 g/l
<b>Wine</b>	A wine noted particularly for it's perfume when still young and after a period of aging it's characteristics are emphasized. It has a ruby red colour with garnet-violet reflections depending on it's age, an intense and persistent perfume and a full bodied and harmonious flavour.
<b>Food Accompaniment</b>	Particularly suitable to accompany roasts, grilled meats and game.
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18°c

### Deutsch

<b>Rebsorte</b>	Cabernet franc
<b>Benennung</b>	Collio goriziano
<b>Weinberg</b>	Santa Maria
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Reberziehung</b>	Sylvoz
<b>Zeit der Weinlese</b>	Anfang Oktober
<b>Art der Ernte</b>	Händisch
<b>Weinerzeugung</b>	Rebelung der Trauben, Gärung von 8 Tagen mit 3 mal täglichem Unterstossen des Tresterhutes. Lockeres Pressen
<b>Entwicklung</b>	Rasten des Weines in Holzfaesser fuer 2 Jahre., Abziehen des Weines, 3 Umfüllungen, sterile Filterierung und Flaschenabfüllung (07/12/2017)
<b>Analytische Daten</b>	Alkohol (%vol.) 13.00 Säure-Wert (g/l) 5.04 Ph-Wert 3.66 So2-Wert (mg/l) 72 Trockenextrakt (g/l) 25.60
<b>Wein</b>	Der Cabernet franc kann sehr jung getrunken werden und hat in dieser Phase eine anziehende, rubinrote Farbe mit angenehmem Duft und leicht rässigen und grasigen Geschmack. Wenn der Kontakt mit der Schale länger andauert, kann der Wein ziemlich lang gelagert werden. Er ist rund, harmonisch (hat aber auch seine Ecken und Kanten) und von saftiger Fülle. Der Alkohol ist meist mässig, die Blume ist jedoch sehr reich und himbeerähnlich.
<b>Gastronomische Empfehlungen</b>	Der Cabernet franc ist einer der besten Weine zu Braten, insbesondere Wild, kräftigen Fleischgerichten und gereiften Käsesorten.
<b>Trinktemperatur</b>	16-18° c

