

Cabernet Franc - Friuli - Grave D.O.C.

Claps



ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Cabernet Franc - Friuli - Grave D.O.C.



Cabernet Franc - Friuli - Grave D.O.C.

Claps

Se c'è un vino che più degli altri si fa interprete dei gusti della grande tradizione enologica del Friuli, questo è il Cabernet Franc. Maschio, dichiaratamente duro e sfrontato, è la passione della popolazione friulana più matura, che vi ritrova appieno il proprio temperamento fiero e alieno ai compromessi.

Profilo sensoriale: Colore rosso rubino profondo, bouquet dal carattere speziato, con sentori di frutti rossi e di fieno con l'evoluzione. Si presenta al palato deciso e allo stesso tempo armonico.

Abbinamenti consigliati: Vino da arrostiti, carne alla griglia, pollame e cacciagione.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C.

Zona di produzione: Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

Vitigno: Cabernet Franc (Carmenère) 100%

Composizione del suolo: Terreni sciolti e aerati, composti in gran parte dal caratteristico sasso calcareo della Grave (claps), arrivato in loco tramite varie esondazioni del torrente Meduna.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Guyot con potature invernali rigorose e interventi attenti sulla vegetazione per il controllo dell'apparato fogliare e della produzione. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata, rispettosa dell'ambiente.

Vendemmia: Manuale, indicativamente a metà ottobre.

Vinificazione: In serbatoi d'acciaio inox con macerazione delle bucce. La durata del contatto con le parti solide è di 10-12 giorni e la temperatura può toccare un picco di 29° C. Piuttosto frequenti i rimontaggi e i "delestage" - completo rimescolamento tramite svuotamento e riempimento del serbatoio - nel corso di tutto il processo fermentativo. Matura poi in legno grande dove svolge la fermentazione malolattica.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18°C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

If there is a single wine that interprets the great flavours of traditional Friulian winemaking, then it is Cabernet Franc. Masculine, upfront, and decisively hard, Cabernet Franc represents the passion of the most genuine Friulian population, here rediscovered with its full, proud temperament, alien to compromise.

Sensory profile: Deep ruby red in colour. Bouquet of spicy character, with red fruit scent and hay upon ageing. On the palate it is definite and harmonious at the same time.

Food pairings: Roasts, grilled meats, poultry and game.

Service temperature: 18 - 20°C.

Production zone: Alpi Carniche of the high Grave Friulana

Grape varieties: 100% Cabernet Franc (Carmenère)

Soil composition: Loose and well aired soil, mainly composed of characteristic calcareous white coloured river stones from Grave, the result of flooding by the Meduna torrent.

Vineyard - growing systems and principal training forms: Guyot with rigorous winter pruning, and intervention on the vegetation for leaf control apparatus and production. Protection against parasites and soil management respecting the environment.

Harvest: Manual, around mid October.

Vinification: In stainless steel tanks with cold maceration of the skins. The duration of the contact with the solid parts is 10-12 days and the temperature reaches a peak of 29°C. Fairly frequent reassembling of the must and "delestage" - complete mixing by emptying and refilling the tanks - in the course of the whole fermentation process. Then it matures in wooden barrels where malolactic fermentation takes place.

Conservation: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 -18°C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned vertically (12 for the market in the U.S.A.).

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI
Cabernet Franc - Friuli - Grave D.O.C.