TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA

CABERNET FRANC

UVE
Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE
Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Marne e arenarie di origine eocenica
meglio conosciute come “ponca”

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Monocapovolto e guyot francese

DENSITÀ DELL’IMPIANTO
Piante/ha 4.500 - 5.000

METODO DI DIFESA
Lotta antiparassitaria integrata
a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA
Ultima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA
Manuale

ACIDITÀ
Totale 5,5 gr/L

GRADO ALCOLICO
13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 - 18° C

FORMATI BOTTIGLIA
75 cl

COMMERCIALIZZAZIONE
All’inizio della primavera
a un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE
Raccolte al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi. Il vino scende poi per caduta nella barricaia interrata per continuare la sua lenta maturazione in botti di rovere francese da 25 hl. fino al mese di febbraio quando verrà imbottigliato.

NOTE SENSORIALI
Rosso rubino intenso, vivace, brillante. L’impatto iniziale, di grande intensità ed eleganza, libera sensazioni fruttate ed erbacee. Il ventaglio olfattivo spazia dalla frutta a bacca rossa come l’amarena, la mora, il ribes nero, all’erbaceo caratteristico del vitigno, il tutto fuso in un ricordo della tostatura del legno appena percettibile. Etereo, fine, al palato risulta essere importante, dotato di grande personalità e buon corpo, ampio e piacevole, lungo nel finale a conferma ed ampliamento delle sensazioni olfattive.

ABBINAMENTI
È perfetto abbinamento con carni rosse, selvaggina e cacciagione, formaggi ben invecchiati.