



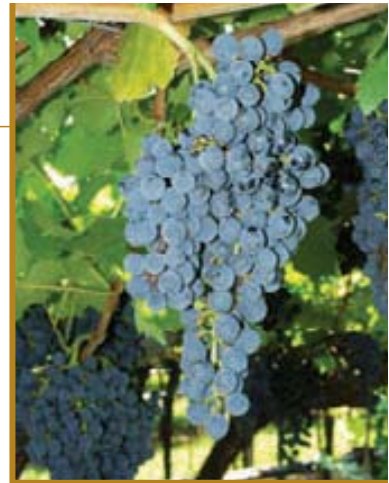
Cabernet Franc

grigoletti

Trentino

Denominazione di Origine Controllata

Cabernet



Cabernet Sauvignon



ZONA DI PRODUZIONE Località Fornàs pp. ff. 334/1 e 334/2 Comune di Nomi (TN).

VITIGNO Di origine francese zona di Bordeaux, il vino è composto dal 50% Cabernet Franc e 50% Cabernet Sauvignon. Grappolo medio, tronco piramidale, alato, spargolo. Acino medio, rotondo, buccia di color blu - nero, polpa carnosa. Clone R9, R5.

TIPO DI TERRENO Di medio impasto, ricco di scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola semplice trentina a 4.000 ceppi per ettaro.

REGOLE PARTICOLARI Viticoltura integrata secondo il protocollo di intesa trentina, e lotta alla tignola tramite confusione sessuale.

POTATURA INVERNALE Molto castigata a 20/25 gemme per ceppo.

POTATURA VERDE N. 3 nel corso della stagione.

DIRADATURE N. 4 concentrate in estate e prima della raccolta.

RESA PER ETTARO 80 hl.

VENDEMMIA Seconda decade di ottobre, interamente manuale, di uve provenienti esclusivamente dai nostri vigneti.

VINIFICAZIONE Pigiadiraspatura, fermentazione del mosto a contatto con le bucce a temperatura di 30° C per 15 giorni e frequenti follature.

MATURAZIONE In barrique francese per 12 mesi e 12 mesi di affinamento in bottiglia.

DESCRIZIONE Colore rosso rubino carico. Profumo varietale e molto complesso di: mora, mirtillo, ribes, peperone con delicate note balsamiche. Il lungo affinamento in barrique durato ben 12 mesi arricchisce e completa i suoi profumi con piacevoli sensazioni di vaniglia, tabacco e spezie. Il gusto è pieno, caldo, corposo con persistenza aromatica molto intensa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° - 20° C.

ABBINAMENTI Si apprezza abbinato con carni rosse saporite e speziate, stinco arrosto, selvaggina e formaggi stagionati.

DURATA Pregevole vino da invecchiamento.