

DENOMINAZIONE IGT Delle Venezie

ZONA DI PRODUZIONE Località Blanchis, nel Comune di Mossa.

VITIGNO 100% Cabernet Franc

TERRENO Collinare, costituito durante l'eocene presenta una alternanza di marne (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce.

ESPOSIZIONE VIGNETO Pendii generalmente esposti a Sud-Est, con sole moderato nei periodi estivi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

VENDEMMIA Raccolta manuale in cassette, durante la 2° settimana di Ottobre

VINIFICAZIONE Le uve separate dai raspi, vengono poste a macerare in grossi tini di acciaio per un periodo variabile in funzione dell'annata. Durante questa fase delicate operazioni di rimontaggio consentono di estrarre i nobili componenti precursori del gusto e dell'aroma del vino.

AFFINAMENTO 10 mesi in barrique nuove

NOTE DI DEGUSTAZIONE Vista: colore rosso rubino intenso e profondo.
Olfatto: forti sensazioni fruttate e vegetali che spaziano dalla frutta a bacca rossa come l'amarena, la mora e il ribes nero a note più erbacee.
Gusto: al palato risulta essere importante e di classe, con corpo ricco, ampio e piacevole. Mostra una freschezza ben fusa con le note morbide.
Lungo nel finale conferma ed amplia l'olfatto.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Da abbinare a carni rosse, alla griglia, ai ferri o agli arrostiti. Indicato anche per formaggi invecchiati a pasta dura. Nella cucina friulana viene spesso abbinato al salame cucinato con cipolla e aceto, lepre in salmì, cinghiale in umido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire preferibilmente a 16-18° C.

FORMATO BOTTIGLIE 750ml.

SINTESI Un Cabernet Franc in purezza dallo stile moderno e intrigante. Alla vista ti incanta con il suo colore rosso rubino, intenso e compatto. Versato nel bicchiere, ti avvolge con le sue note fruttate e vegetali, che vanno dall'amarena, la mora e ribes nero a note più erbacee. In bocca, esprime una piacevole freschezza ben fusa con le sue note morbide e avvolgenti. Il lungo finale conferma e amplifica le note olfattive.

CABERNET FRANC

Un Cabernet Franc dallo stile moderno e intrigante che La Ginestra ha voluto vinificare in purezza per metter in risalto i suoi molteplici caratteri.

Alla vista ti incanta con il suo colore rosso rubino, intenso e profondo.

Una volta versato nel bicchiere, ti avvolge con le sue piacevoli note fruttate e vegetali, che vanno dall'amarena, la mora e ribes nero a note erbacee e tipiche di questo vitigno.

In bocca, esprime una piacevole freschezza ben fusa con le sue noti morbide e avvolgenti, ottenute da un mirato passaggio in legno.

Il lungo finale conferma e amplifica le noti olfattive.

