



VISTORTA

CABERNET FRANC

Vino biologico

Regione Friuli Venezia Giulia
Classificazione D.O.C. Friuli grave
Vitigno 100% Cabernet Franc
conduzione BIOLOGICA

Terreno argilloso-calcareo
ben drenato

Applicazione del Regolamento Europeo
vinificazione produzione VINO BIOLOGICO

Grado Alcolico 12,50%

Vinificazione

Vendemmia separata dei due vigneti aziendali per avere il corretto grado di maturazione dell'uva nell'ultima settimana del mese di settembre. Fermentazione alcolica separata ad una temperatura di 26-28 °C per 8 giorni con rimontaggi e delestage giornalieri. Svinatura, assemblaggio e fermentazione malolattica a seguito indotta naturalmente a temperatura controllata in vasca cemento.

Affinamento

affinamento 10 mesi in barrique di terzo passaggio, a seguire permanenza in vasche di cemento.