



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.