

# FRANC 2011



mOnTe  
delle vigne



## CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

**Varietà:** Cabernet Franc 100%

**Esposizione:** Ovest Nord Ovest

**Altimetria:** 230 mt

**Tipologia del suolo:** Terreni calcareo argillosi

**Densità degli impianti:** 6000 piante/Ha

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Resa per ettaro:** 70 q.li

**Epoca di vendemmia:** Settembre/Ottobre

**Età del vigneto:** 6 anni



## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

**Tipologia:** I.G.T. Emilia

**Bottiglie prodotte:** 3.200

**Vendemmia:** Raccolta manuale con selezione dei grappoli

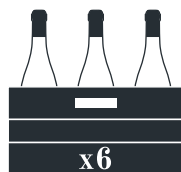
**Temperatura di fermentazione:** < 32° C

**Durata della fermentazione:** 40 giorni con macerazione sulle bucce

**Maturazione:** 12 mesi in acciaio

**Affinamento in bottiglia:** 3 anni

**Gradazione alcolica:** 14,5 % Vol.



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



**Visive:** Colore rubino cupo.



**Gustative:** La spezia importante espressa in un sentore di pepe nero molto spiccato e la frutta rossa con sentori di ribes. Nel finale la liquirizia a supportare una nota balsamica che è una costante dei nostri terreni calcareo argillosi.



**Olfattive:** Naso ampio e intenso, su note speziate.



**Temperatura di servizio:** 16-18° C.



**Abbinamento:** Ideale con selvaggina e oca in casseruola.