

FRANC RISERVA

2013



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: 8 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: I.G.T. Emilia

Bottiglie prodotte: 5.700

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli

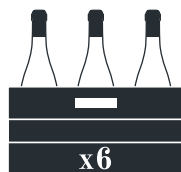
Temperatura di fermentazione: < 32° C

Durata della fermentazione: 40 giorni con macerazione sulle bucce

Maturazione: 24 mesi in barriques di rovere francese di Allier

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.