

# CABERNET FRANC

## VISTORTA DI SACILE (PN) / FRIULI VENEZIA GIULIA



L'azienda Conte Brandolini d'Adda, situata in Friuli nella zona DOC Friuli Grave, riceve le uve a bacca bianca dall'Azienda Agricola della famiglia Zanussi e le uve biologiche a bacca rossa dall'Azienda Agricola Vistorta. I criteri di coltivazione sono tra i più moderni: impianti ad alta densità e basso rendimento per ceppo, potature molto accurate, abbondante sviluppo della vegetazione, costante controllo e sorveglianza contribuiscono al raggiungimento di un prodotto di alta qualità. La vinificazione viene effettuata nella splendida barchessa settecentesca di Cordignano. L'attenta selezione delle uve ed il rigoroso protocollo di vinificazione, nel pieno rispetto delle tradizioni enologiche friulane, sono la base essenziale dei vini dell'azienda.



ANNO DI FONDAZIONE  
1979



ESTENSIONE TERRITORIO  
52 Ha



ENOLOGO  
ALEC ONGARO



VITIGNI  
CHARONNAY – PINOT GRIGIO – TRAMINER –  
AROMATICO – SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET  
FRANC – REFOSCO – TOCAI - FRIULANO



### TIPOLOGIA

Vino rosso – DOC Friuli - Biologico



### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Vistorta di Sacile.



### VITIGNO

Cabernet Franc 100%.



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo ben drenato.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica separata ad una temperatura di 26-28 gradi per 8 giorni con rimontaggi e delestage giornalieri.

Svinatura, assemblaggio e fermentazione malolattica a seguito indotta naturalmente a temperatura controllata in vasca cemento.

Affinamento 9 mesi in barrique di terzo passaggio, a seguire permanenza in vasche di cemento.



### COLORE

Rosso rubino tendente al granato.



### PROFUMO

Delicate sfumature di frutta rossa fanno da eco ai toni erbacei tipici del vitigno. Ricordi di melograno, rose, more e ribes.



### SAPORE

Bocca fresca e grintosa, dalla certa forza tannica. Chiude tra sentori di rose e resine balsamiche.



### ABBINAMENTI

Ottimo con salumi, formaggi media stagionatura vaccini e caprini, paste al forno, carne rossa. Temperatura di servizio: 16-18 °C

