

Cabernet Franc

Corposo, rotondo con un tipico retrogusto erbaceo. Ideale con carni, arrostiti o selvaggina e formaggi a pasta dura.
Full-bodied taste, round with a typical grassy after taste. Ideal with meat, roasted meat, feathered game.



Denominazione: I.G.T. Venezia Giulia

Allevamento: Guyot

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa una settimana, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

Affinamento: a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: rosso intenso brillante, con lievi riflessi violacei.

Profumo: ampio e variegato, spiccano le note vegetali e pepate tipiche del vitigno, peperone, sottobosco.

Gusto: morbido, fresco. Caratterizzato dal piacevole ritorno della nota erbacea e pepata, caratteristica la nota di peperone, progressivo con notevole complessità. Corpo medio ma di buona profondità.

Abbinamenti: selvaggina da piuma, carni alla griglia.

Servire a: 18-20° C

Appellation: I.G.T. Venezia Giulia

Training system: Guyot

Pest management: integrated pest control with controlled environmental impact

Harvest time: second week of September

Vinification: the grapes are gently destemmed and crushed. Fermentation takes place with maceration at a controlled temperature in stainless steel tanks. Frequent pumping over is carried out, for a period of about a week, to extract colour and aromas from the skins. Then the devatting takes place.

Ageing: at the end of fermentation the wine is kept on the lees in stainless steel containers for 3 months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: bright intense red with light purplish hues.

Aroma: wide and varied, prominent are the vegetal and peppery notes typical of the vine, pepper, forest undergrowth.

Taste: soft, fresh. Distinguished by the pleasant revival of herbal and peppery notes, distinctive note of pepper, progressive with remarkable complexity. Medium body but with good depth.

Pairings: feathered game, grilled meat.

Serving temperature: 18-20° C



BACCICHETTO
UMBERTO

Umberto Baccichetto & C.s.s. Via Lignano, 46 33050 Precenico (UD)
T. +39 0431 58208 www.vini-umbertobaccichetto.it info@vini-umbertobaccichetto.it