

AZIENDA
MARCO
SCOLARIS

CABERNET FRANC DOC COLLIO

Vino ottenuto dall'omonimo vitigno. Colore rubino carico con riflessi leggermente scuri. Il profumo speziato è intenso e persistente grazie anche al sentore di peperone rosso. Struttura morbido-tannica. Franco e dal forte carattere al palato

CARATTERISTICHE:

ALLEVAMENTO: doppio capovolto (cappuccina)

TERRENO: marne ed arenarie stratificate di origine eocenica con esposizione a mezzogiorno

RESA UVA: 90 q.li/ha.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 piante/ha.

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce da 8 a 10 giorni a temperatura controllata di 25°-28°C

AFFINAMENTO: 5 mesi in botti di cemento e 2 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°-16° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.50% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: grigliate miste, gnocchi al ragù, gulasch, stinco di vitello

Wine made from the grapes of the homonymous variety. It has a deep ruby-red colour with slightly darker hues. The spicy bouquet is intense and persistent thanks also to a hint of red pepper. The structure is softtannic. Frank, with a bold character in the mouth.

CHARACTERISTICS:

VINE TRAINING SYSTEM: double arched cane (cappuccina)

SOIL TYPE: marls and stratified sandstone of Eocene origin, vineyards facing South

YELD PER HECTARE: 90 quintals of grapes

AVERAGE PLANTING DENSITY: 5000 rootstocks per hectare

VINIFICATION: maceration on the skins for 8 up to 10 days at controlled temperature of 25°-28°C

REFINEMENT: 5 months in cement tanks and aged in bottle for 2 months

SERVING TEMPERATURE: 14°-16° C

ALCOHOL: 12.50% vol.

PAIRING: mixed grills, gnocchi al ragu, goulash, veal shank

