



AZIENDA AGRICOLA ZOF



Vitigno: Cabernet Franc.

Epoca di raccolta: fine settembre-primi di ottobre.

Macerazione: 5 - 20 giorni alla temperatura di 20 - 22 gradi. Successivamente, rinforzando la temperatura (25° C.), viene favorita la fermentazione malolattica che si protrae sino a fine dicembre.

Elevazione: una parte in botti di legno di rovere e la restante in botti di acciaio.

Prima dell'imbottigliamento viene ponderata l'unione.

Imbottigliamento: Luglio. Una volta imbottigliato il vino riposa per almeno 3 mesi prima di essere commercializzato.

Il Cabernet Franc: è un vino dal carattere forte, il colore rosso sangue con orli violacei lo fanno apparire nella sua virilità. Il profumo è vinoso, ricorda il lampone e la mandorla ma si distingue per i toni erbacei inimitabili che ricordano il fieno appena tagliato. Con il tempo assume sfumature speziate che lo rendono più aristocratico e completo.

Accostamenti gastronomici: la sensazione gustativa asciutta, piena e un po' tannica lo rendono adatto a selvaggina, carni di maiale, carni rosse alla griglia e a formaggi stagionati.

Mescita: dopo una breve ossigenazione dalla stappatura servire a 17 - 18 gradi in calici da rossi di corpo.

Capacità di evoluzione in bottiglia: 5 anni.

Alcool (% vol.): 12,3

Zuccheri (g/l): 2,7 (Secco)

Acidità Totale (g/l): 5,4



Via Papa Giovanni XXXIII, 32/a
Corno di Rosazzo - UD (Italia)
Tel +39 0432 759673 - Fax +39 0432 759284

Partita IVA 01812290300
N° iscrizione reg.imp. 198977 - 1977UD
Web www.zof.it - Email info@zof.it