

LINEA GEA

CABERNET FRANC

Doc Friuli Colli Orientali

Tra i vitigni Cabernet coltivati in Friuli, il "Franc" è sicuramente quello che più ha assunto le caratteristiche e influenze locali. Al naso note vegetali, piccoli frutti di sottobosco e richiami balsamici. In bocca si ritrova una freschezza, acidità e morbidezza equilibrate, frutti rossi, come ribes e mirtilli, con richiami leggermente affumicati per un calice dal sapore vivace e invitante.



VARIETÀ

Cabernet Franc 100%

CARATTERI del VIGNETO

Paese di Corno di Rosazzo, collina di Rocca Bernarda.
Altitudine 120-140 m.s.l.m. Esposizione Sud-Est.
Terreno in cui predomina la marna e arenaria di origine eocenica chiamato anche Ponca.
Età media dei vigneti 35 anni. Sistema di allevamento Cappuccina o doppio capovolto friulano.

GESTIONE VIGNETO

Conduzione biologica dei vigneti.
Inerbimento a file alterne con 4 sfalci l'anno ed abolizione di erbicidi e diserbanti chimici.

VENDEMMIA VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Vendemmia manuale.
A seguito dell'arrivo delle uve in cantina, viene effettuata una soffice diraspa-pigiatura. Il mosto fermenta assieme alle bucce a temperatura controllata di 25°C per 10 giorni.
Successivamente ad un affinamento di 12 mesi in acciaio, il vino viene imbottigliato e prosegue la sua maturazione per 6 mesi prima della messa in commercio.