

Cabernet Franc Rodaro

Il Fiore

Etichetta

Il vino della Tradizione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata

2022

Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno / varietà

CABERNET FRANC 100%

Nome del vigneto

Romain (collina) – Braida (pianura)

Età del vitigno

Circa 31 anni

Altitudine

MT. 130 s.l.m. - MT. 60 s.l.m.

Esposizione

Est-Ovest (Inerbito, non irrigato)

Terreno

Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "ponca"

Forma allevamento

Guyot e Cappuccina

Densità per ceppi

4.500-5.500 viti per Ha

Resa per ettaro

60-70 q

Produzione per ceppo

1,5 Kg circa

Epoca vendemmia

Tardo Settembre/Ottobre

Vendemmia

Manuale

Origine uva

100% Vitigni di proprietà nel territorio di Cividale del Friuli

Metodi di difesa

Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato (Certificazione SQNPI) dal 2016



SYSTEMA DI QUALETTÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Tipo

Rosso Secco

N. medio bottiglie

Circa 10.000 (0,75 l)

Vinificazione

Macerazione a temperatura controllata dai 27°C ai 30°C. Fermentazione e invecchiamento per 8-12 mesi in botti di acciaio inox

Gradazione alcolica

13%

Dati tecnici

Acidità Totale: 4,55 gr/l - Estratto non riduttore: 25,50 gr/l

Temperatura di servizio

16° C

Picco evolutivo

15 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

Alla vista la sua tinta violacea ricorda il ciclamino, la rosa Burgundy e la tinta densa di alcune orchidee. Al naso l'effetto di felice condizionamento degli occhi sull'olfatto produce una percezione iniziale intensa, floreale e speziata! Ci raggiungono raffinate e delicate note che ricordano la vegetazione di sottobosco, la viola, l'incenso e il sandalo. È un profumo elegante e vellutato che accompagna tutta la beva e che prelude ad un sorso coerentemente armonioso e dissetante. In bocca, infatti, l'equilibrio aromatico e gustativo lascia spazio solo nel finale ad una piacevole increspatura determinata da dolci tannini che ricordano la frutta secca e che prolungano il retrogusto.

Abbinamento

Un cabernet franc classico e di spiccata eleganza che accompagnerà al meglio formaggi vaccini da giovani a mezzani, salumi e insaccati non troppo grassi, tartare e carpacci con buone aromatizzazioni e in genere tutta la griglia di minimo spessore. In inverno sarà un perfetto valorizzatore di pasta e fagioli, pasta con le lenticchie e con i legumi in genere.