

FRANCONIA

IGT VENEZIA GIULIA



NOME:	FRANCONIA
DENOMINAZIONE:	IGT Venezia Giulia
UVE:	Franconia 100%
VIGNETO:	30 anni. Doppio capovolto (Cappuccina)
TERRENO:	Su media collina. Marno argilloso
VENDEMMIA:	3° settimana di settembre. Con selezione e raccolta manuale in cassetta
VINIFICAZIONE:	Diraspatura, fermentazione spontanea sulle bucce per 8-10 giorni con regolari rimontaggi, svinatura con pressatura soffice
MATURAZIONE:	In vasche di cemento per 2 anni
AFFINAMENTO:	In bottiglia per 6 mesi
PRODUZIONE:	1300 bottiglie da 0.75l
COLORE:	Rosso rubino intenso
PROFUMO:	Intenso profumo vinoso e di marasca con lievi sentori balsamici. Leggere note floreali, di viola e sambuco soprattutto quando è giovane
GUSTO:	Struttura corposa dai tannini eleganti. Buona sapidità e retrogusto delicatamente vegetale
ABBINAMENTI:	Primi piatti del territorio e griglia di carne

Az. Agr. Casella Pasqualino

Via Pietro Zorutti, 7, 34070 Dolegna del Collio GO - PI: 02419020306 - [+39 348 3200639](tel:+393483200639) - info@vnicasella.com