

STURM

Cabernet Franc

Rosso di terra,
tenacemente radicato,
erbaceo quanto basta.



uve
cabernet franc

30
anni
età media vigneti

È LEGATO AL QUI, A QUESTA TERRA, ALLA FAMIGLIA: LA NOSTRA. PRATICO MA SENSIBILE, RICHIEDE MANI ATTENTE E GIUSTE CURE, SIA IN VIGNA CHE IN CANTINA. FRANC PERCHÉ FRANCESE – DALLA GIRONDA – EPPURE NELLA LINGUA MADRE, IL FRIULANO, “FRANC” VUOL DIRE “FRANCO, SCHIETTO, SINCERO”. E LO È. DOPO L’AFFINAMENTO I SUOI TANNINI E GLI AROMI SI FONDONO PERFETTAMENTE IN UN ROSSO AMARENA DENSO DI FRUTTI ROSSI. SCALDA E PROTEGGE, MENTRE IL CARATTERE ERBACEO LIBERA E RINFRESCA.

Segno zodiacale: cancro.

Colore preferito: il magenta.



UVE

Cabernet Franc

VIGNETO

Età media vigneti: 30 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine settembre

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono poste a macerare per un lungo periodo, durante il quale vengono alternate pratiche di rimontaggio, delestage e follatura.

Segue la svinatura, l’affinamento e l’imbottigliamento.

SENSAZIONI

Sincero e suadente. Rosso amarena intenso, di ottimo impatto visivo. Al naso è una macedonia di frutti rossi con note leggermente erbacee e pepate.

Al palato si presenta pieno, schietto e armonico, ricco di aromi e tannini dolci.

ABBINAMENTI

Classico rosso friulano. Accompagna bene i piatti “veri” della cucina nostrana, come il frico, il salame cotto nell’aceto di vino, il musèt e brovade (cotechino e rape macerate nella vinaccia di uve rosse).

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 16°C

S T U R M