



# ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



## CABERNET FRANC

### ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

### VITIGNO

Cabernet Franc

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

### EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono delicatamente diraspate e pigiate. Il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare sulle bucce a temperatura controllata con frequenti rimontaggi al fine di estrarre colore e aromi. Dato corso alla svinatura l'affinamento continua in botti di cemento vetrificato.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. circa

### COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

La sensazione erbacea caratteristica accentua la vinosità dei profumi, riaccendendo il ricordo delle bucce dell'uva appena spremuta. Si percepiscono anche note delicate di piccola frutta rossa su un tappeto di spezie dolci. Equilibrato e morbido ha buona struttura e rispecchia la tipicità ma senza esubero di aromi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

### ABBINAMENTI

Ragù d'anatra, salsiccia e carni rosse grasse. Ideale sulla cacciagione.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.