

Conte Brandolini d'Adda

# CABERNET FRANC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Friuli

**Zona produttiva** Comune di Vistorta di Sacile

**Vitigno** 100% Cabernet Franc

**Tipologia del terreno** Suolo argilloso-calcareo ben drenato.

**Vinificazione** Fermentazione alcolica separata ad una temperatura di 26-28 gradi per 8 giorni con rimontaggi e delestage giornalieri. Svinatura, assemblaggio e fermentazione malolattica a seguito indotta naturalmente a temperatura controllata in vasca cemento.

**Invecchiamento** Affinamento 9 mesi in barrique di terzo passaggio, a seguire permanenza in vasche di cemento.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino tendente al granato.

**Profumo** Delicate sfumature di frutta rossa fanno da eco ai toni erbacei tipici del vitigno. Ricordi di melograno, rose, more e ribes.

**Sapore** Bocca fresca e grintosa, dalla certa forza tannica. Chiude tra sentori di rose e resine balsamiche.

**Abbinamenti** Ottimo con salumi, formaggi media stagionatura vaccini e caprini, paste al forno, carne rossa.

**Temperatura di servizio** 16-18° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA

*Conte Brandolini*  
D'ADDA



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT  
GRIGIO, TRAMINER AROMATICO,  
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET  
FRANC, REFOSCO, FRIULANO

