



# C O D E L L I

## IGT VENEZIA GIULIA CABERNET FRANC 2010 RONCHI DELLA VALLISELLA

- Classificazione** Venezia Giulia IGT
- Uve:** Cabernet Franc 100%, da piante di circa 10 anni
- Zona di produzione:** le colline della Vallisella, a Mossa, in zona DOC Collio, altitudine da 50 a 100 metri sul livello del mare
- Terreno:** marne e arenarie di origine Eocenica, chiamate ponca; colline terrazzate con buona ventilazione e drenaggio
- Forma di allevamento:** guyot
- Resa per ettaro:** 6.000 kg
- Periodo di vendemmia:** 23 Settembre 2010
- Vinificazione e fermentazione:** Diraspato e macerato in vasca di acciaio per 8-10 giorni con l'aggiunta di lieviti selezionati e frequenti rimontaggi, pressatura soffice, conclusione della fermentazione in vasca, travaso e riposo sulle fecce fini per 10 mesi circa. Imbottigliato a fine agosto 2011 e maturato almeno ulteriori 2 mesi in bottiglia.
- Alcol:** 12 % vol.
- Note gustative:** colore rosso rubino scuro.  
Profumo intenso e caratteristico, con note di frutti a bacca rossa, mora ed amarena. Il carattere vegetale più evidente da giovane evolve poi in un bouquet elegante di frutti di bosco. Al palato intenso e con spiccate note erbacee che si arrotondano con l'affinamento.
- Abbinamenti:** da accompagnare con selvaggina, carni rosse alla griglia e l'agnello. Servire a circa 18 c°, meglio se dopo averlo scaraffato mezz'ora prima del consumo.

