



**HUMAR**  
Family Winemakers

# Cabernet Franc

- DOC COLLIO

**Area di produzione:** Friuli Venezia Giulia – Collio - San Floriano

**Composizione del suolo:** Marna

**Produzione:** 8000 Kg/Ha

**Densità impianto:** 4600 piante /ettaro Guyot

|               |  |
|---------------|--|
| ALCOOL (%vol) |  |
| ZUCCHERI      |  |
| ACIDITÀ       |  |

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente. Il processo è tradizionale: la macerazione avviene a temperatura ambiente per un periodo di 10 giorni; il mosto fermenta in serbatoi di cemento ed è girato due volte al giorno; poi è lasciato in riduzione fino alla primavera successiva. Imbottigliato, il vino rimane in riposo due mesi.

## VITIGNO

Questo vitigno proviene dalla zona di Bordeaux, in Francia, e precisamente dalla Gironda. Durante il processo di allegazione la formazione degli acini non è di norma completa ma incostante; quindi la produzione vinicola è scarsa, e il vino che si ottiene è sempre un grande vino.

## DESCRIZIONE

Ha un colore rosso rubino, con riflessi granato-violacei a seconda della vinificazione e dell'età; un profumo intenso e persistente, un sapore corposo e armonico.

## ACCOSTAMENTO GASTRONOMICO

È particolarmente adatto ad accompagnare arrostiti, carni rosse alla brace, selvaggina.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va gustato ad una temperatura di 18-20°C.

