

CABERNET FRANC I ROSSI LUISA

STORIA:

Le prime attestazioni del Cabernet Franc risalgono al XVII secolo, nella valle della Loira. E' uno dei vitigni più antichi coltivati a Corona, i cui terreni, ricchi di ferro ed alluminio, conferiscono una raffinata e discreta mineralità.

Di recente è stato scoperto che il Cabernet Sauvignon nasce da un incrocio proprio tra il Cabernet Franc e il Sauvignon Blanc.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Fiore all'occhiello della viticoltura di Corona, da sempre oggetto di richiesta vivacissima; terreno e microclima, ma anche una tradizione perpetuata da generazioni di viticoltori, concorrono a dare a questo vino una personalità rara.

Rosso rubino intenso, tipicamente erbaceo, acidulo e di corpo
Abbinamento: piatti saporiti, carni in genere, ottimo con la selvaggina.

VARIETÀ DELLE UVE: 100% Cabernet Franc

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

CEPPI AD ETTARO:
5500

VINIFICAZIONE:
Macerazione: 15 giorni.
Fermentazione: 12 giorni in tini di acciaio inox.

ÉLEVAGE:
Su fecce nobili per 8 mesi

AFFINAMENTO:
In bottiglia per ulteriori 3 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16°-18°C



INDIRIZZO ADDRESS

Tenuta Luisa
via Campo Sportivo 13
34070 Mariano del Friuli (GO)
P.I. 00151410313 - C.F.
LSUDE41H09E952F

TEL
+39 0481.69680

FAX
+39 0481.69607

EMAIL
info@tenutaluisa.com

www.tenutaluisa.com

VITICOLTORI SIN DAL 1927
LUISA