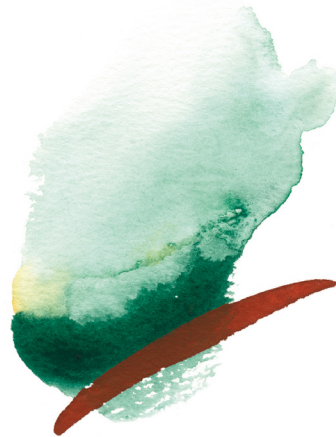




L'illustrazione The Illustration



La purezza inconfondibile del sottobosco, si lega al vigore intenso del peperone, donando un piacevole ritorno della nota erbacea e pepata. Il Cabernet Franc è caratterizzato da un gusto morbido e variegato, ideale con carni, selvaggina e formaggi a pasta dura.

The unmistakable purity of the forest floor combines with the intense vigour of sweet peppers, giving a pleasant after-aroma with grassy and peppery notes. Cabernet Franc is characterised by a smooth, variegated taste, ideal with meat, game and hard cheeses.

Scopri gli altri vini del mondo Aria
Discover the other wines of the "Aria" world
**Chardonnay • Pinot Bianco • Pinot Grigio
Malbec • Moscato Giallo • Prosecco Frizzante**

B&F

BERTO & FIORELLA

BACCICHETTO

Cabernet Franc

○ Aria

SCHEDA TECNICA

Denominazione: I.G.T Venezia Giulia

Varietà d'uva: Cabernet Franc

Sistema di allevamento: Sylvoz, Guyot bilaterale

Metodi di difesa: Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

Epoca di vendemmia: Prima e seconda decade di settembre.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa una settimana, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: Rosso intenso brillante, con lievi riflessi violacei.

Profumo: Ampio e variegato, spiccano le note vegetali e pepate tipiche del vitigno, peperone, sottobosco.

Gusto: Morbido, fresco. Caratterizzato dal piacevole ritorno della nota erbacea e pepata, caratteristica la nota di peperone, progressivo con notevole complessità. Corpo medio ma di buona profondità.

ABBINAMENTI

Selvaggina da piuma, carni alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C

DATA SHEET

Denominazione: I.G.T Venezia Giulia

Grape variety: Cabernet Franc

Training system: Sylvoz, bilateral Guyot

Pest management: Integrated pest control with controlled environmental impact.

Harvest time: First and second ten days of September.

Vinification: The grapes are delicately destemmed and crushed. Fermentation takes place with maceration at a controlled temperature in stainless steel vats.

Frequent pumping over is carried out, for a period of about a week, to extract colour and aromas from the skins. Then the devatting takes place.

Ageing: At the end of fermentation, the wine is kept on the lees in stainless steel containers for three months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: Bright, intense red with light purplish hues.

Aroma: Broad and varied, with prominent vegetal and peppery notes typical of the vine, pepper and forest undergrowth.

Taste: Soft, fresh. Distinguished by the pleasant revival of herbal and peppery notes, distinctive note of pepper, progressive with remarkable complexity. Medium body but with good depth.

PAIRINGS

Game birds, grilled meats.

SERVING TEMPERATURE

18-20° C