



Conte Brandolini
D'ADDA

Cabernet Franc DOC

Erzeuger: Conte Brandolini

Herkunft: Friaul
DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli
Ortschaft Vistorta di Sacile

Rebsorten: 100% Cabernet Franc
2 Weinberge, 2 verschiedene Klone,
2 verschiedene Alter



Ausbau/Reife: Die Ernte erfolgt an zwei verschiedenen Tagen. Je nach Reifegrad der Trauben, wird in einem Weingut in der ersten Septemberwoche geerntet und im anderen Weingut in der ersten Woche im Oktober. Sieben Tage alkoholische Gärung bei 16° bis 17°. Danach folgen eine fünftägige Mazeration und eine natürlich ausgeführte, malolaktische Gärung bei kontrollierter Temperatur in Betontanks. Der Wein reift sechs Monate in Barrique-Fässern zweiter Belegung und lagert in Betontanks bis Ende Oktober. Die Flaschenfüllung erfolgt im Januar.
Erzeugte Menge: 11.800 Fl.

Eigenschaften: Intensives Granatapfel-Rot mit violetten Reflexen. Delikate Nuancen von wilden roten Beeren ergänzen sich perfekt mit den leicht grasigen und typischen Kräuternoten eines Weinbergs sowie Granatapfel, Rosenblüten, Brombeere und rote Johannisbeere. Trocken, kräftige Tannine und im Finish mit angenehmen Anklängen an Rosenblüten und würzigem Balsam.

ideal zu: Wurstwaren, mittelaltem Käse, überbackenen Nudelgerichten und rotem Fleisch.