



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



Ausbau/Reife:	Die Ernte erfolgt an zwei verschiedenen Tagen. Je nach Reifegrad der Trauben wird in einem Weinberg in der ersten Septemberwoche geerntet und im anderen in der ersten Woche im Oktober. Sieben Tage alkoholische Gärung bei 16 bis 17 °C. Danach folgen eine fünf-tägige Mazeration und eine natürlich eingeleitete 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.
Eigenschaften:	Intensives 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 würzigen Balsam.
Ideal zu:	Wurstwaren, mittelaltem Käse, überbackenen Nudelgerichten und rotem Fleisch.