



GRADIS'CIUTTA

robert princic

Collio Cabernet Franc DOC



Erzeuger:	Gradis'ciutta
Herkunft:	Friaul-Julisch Venetien Zavognza und Bukova
Rebsorten:	100% Cabernet Franc
Boden:	Tonhaltiger Mergel

Ausbau/Reife: Die Trauben werden spät gelesen. Darauf folgt eine ca. 20-tägige Mazeration bis der Zucker abgebaut ist, mit manuellem Untertauchen des Tresterhuts, um alle in den Schalen eingeschlossenen Stoffe bestmöglich zu extrahieren. Der so erhaltene Wein wird bis zur Flaschenabfüllung gelagert, die normalerweise im darauf folgenden Sommer oder Herbst erfolgt.

Eigenschaften: Sattes Rubinrot mit markanten violetten Rändern, die mit der Reifung zu ziegelrotem Granat tendieren.
Charakteristisch ist das sehr angenehme, intensive, grasige Aroma, das an den Weinberg erinnert. Harmonisch und mit Körper. Vollmundig und großzügig, distinguiert und streng.
Serviertemperatur: 16 bis 20 °C

Ideal zu: Kaltem Fleisch der großen Küche, Braten von weißem und rotem Fleisch, Edelgeflügel, Wild und gereiftem Käse.

Besonderheiten: Die Cabernet Franc-Traube, ursprünglich aus dem Bordeaux, kam Ende des 19. Jahrhunderts in den Collio, wo sie ein starkes Wachstum sowie ihre Unempfindlichkeit gegen Regen und die Widrigkeiten des Frühjahrs- und Herbstwetters unter Beweis stellte.