



CABERNET FRANC LISON PRAMAGGIORE

Denominazione di Origine Controllata

WEINTYP: Stiller Rotwein

REBSORTE: Cabernet Franc 100%

ANBAUGEBIET: Pramaggiore, eigene Weinberge

LAGE: 25-40 m ü. d. M.

ART DES TERROIRS: Mittlere Dichte, tonhaltig

REBERZIEHUNG: Sylvoz

STOCKDICHT: 4.500 Rebstöcke pro Hektar

TRAUBENERTRAG: 8.000 kg pro Hektar

VINIFIKATION: Manuelle Weinlese in der ersten Oktober-Dekade. Die Maischegärung erfolgt bei 28 °C in einem innovativen Gärbehälter, der "Ganimede" genannt wird, und dauert etwa 10-12 Tage. Hauptmerkmal dieses Gärbehälters ist die Fähigkeit, das während der Maischegärung entstandene Kohlendioxid aufzufangen, das dann zum bestgünstigsten Moment abgelassen wird, wodurch ein gleichmäßiges, optimales Durchmischen des Tresters ohne den Einsatz von mechanischen Hilfsmitteln erfolgt. Nach Abschluss der Gärung wird der Wein in Fässer aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 700 Litern gefüllt, in denen er bis zur Flaschenabfüllung reift.

CHARAKTERISIERUNG: Kräftige rote Farbe, die mit zunehmendem Alter granatfarbene Reflexe bekommt. Intensiver weiniger Duft, sortentypischer grasiger Geschmack im Mund im jungen Alter, der im Laufe der Zeit zu Noten tendiert, die an orientalische Gewürze und Zimt erinnern. Elegant, harmonisch und vielschichtig in der Nase und am Gaumen, er zeigt er eine Persönlichkeit, die reich an Struktur und Tanninen ist, die dem langanhaltenden aromatischen Abgang Frische und Kraft verleihen.

GENUSSEMPFEHLUNG: Sehr eleganter Rotwein mit vielschichtigem Duft und Geschmack. Passt ausgezeichnet zu feinem Geflügelfleisch, Wildbret, Braten und reifem Käse.

ALKOHOLGEHALT: 13.5% Vol.

TRINKTEMPERATUR: 18-20 °C

LAGERUNG: 5/6 Jahre

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT (CL): 75, 150, 300