

CABERNET FRANC BORGO TESIS

КАБЕРНЕ ФРАН БОРГО ТЕЗИС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Grave del Friuli DOC

Сорт винограда: 100% Каберне Фран

Содержание алкоголя: 12,5%

Три поколения семьи и история хозяйства, насчитывающая четыре десятилетия, вывели маленький винодельческий дом из Фриули на мировую сцену вина. За годы, была создана коллекции вин лучшего качества, которые позиционируют себя как справедливый компромисс между историческими традициями Фриули и стремлением к инновациям. Семья владеет 300 гектарами драгоценных виноградников в зоне Коллио DOC, и на восточных холмах Фриули Граве. Особый микроклимат этих мест идеально подходит для полного вызревания винограда.

Терруар:

Винный регион **Фриули-Венеция-Джулия** характеризуется многогранным ландшафтом, созданным из прибрежных равнин, гор и плато. Виноградники расположены на террасах из покатых холмов, которые идеально подходят для культивирования виноградарства. Осадки имеют в основном интенсивный и кратковременный, а не длительный характер, что в совокупности с ярким солнечным климатом прекрасно подходит для созревания сочного и ароматного винограда.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную. На винодельне проводится гребнеотделение, затем ягоды давят.

Ферментация проходит в стальных чанах при температуре не выше 25°C.

Мацерация происходит в течение 10 дней. После завершения ферментации, сусло отделяется от мезги и выдерживается в стальных чанах в течение 6 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный рубиновый с фиолетовым оттенком.

Аромат: Ноты сладких ягод: малины и дикой ежевики переплетаются с нюансами вишневой косточки и черного молотого перца.

Вкус: Полнотелое вино, с возрастом танины становятся округлыми.

Гастрономические рекомендации:

Жареное красное мясо, птица и дичь. Температура подачи: 18-20°C.