VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Cabernet Franc Sessanta 20

Productor: Ferlat

IGT Vino di Venezia Giulia

100% Cabernet Franc · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Friuli, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 14.0 %

Producción anual: 865 (Botellas).

Suelo: Marga, Arenisca

Altitud: 201 m - 300 m

VITICULTURA:
Trabajo 100 % orgánico, con un enfoque respetuoso tanto en viñedo como en bodega. Se utilizan exclusivamente levaduras indígenas y todos los vinos blancos se elaboran con contacto breve con las pieles, buscando preservar la frescura, la bebilidad y los aromas esenciales de cada vino. El uso de sulfitos se ha reducido drásticamente, priorizando la expresión auténtica de la uva, el vino y el respeto al consumidor final.

VINIFICACIÓN:
Para esta selección se utiliza exclusivamente la mejor uva del viñedo, cosechada a mano. En bodega, las uvas se despalillan y estrujan, y fermentan en tanques de cemento con levaduras autóctonas. Durante la maceración, de unos 40 días (incluida una fase postfermentativa), se realizan únicamente follados manuales varias veces al día para extraer los componentes más nobles de la baya.



NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí intenso con reflejos violáceos. En nariz es fino, elegante y envolvente, con aromas de fruta roja fresca y madura, acompañados de notas tostadas. En boca aparecen matices especiados de regaliz y pimienta, con un perfil estructurado y equilibrado. En boca se confirma fino y elegante, pero al mismo tiempo muy estructurado. Es suave, redondo, envolvente y de final larguísimo, casi infinito.

MARIDAJE:

Ideal con charcutería, pastas con salsa de carne, risotto de setas, carnes a la parrilla o asadas y carnes rojas estofadas.