



LE FAVOLE

Tenute Cadorin

Bosco Bando NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'È CARLINO, UN LUOGO DALL'ATMOSFERA CONTEMPLATIVA DOVE I PROFUMI DEL MARE E DELLA TERRA S'INCONTRANO NATURALMENTE GRAZIE AL SOFFIO DI UNA COSTANTE LEGGERA BREZZA CHE ACCAREZZA IL TERRENO ARGILLOSO MANTENENDOLO SEMPRE ASCIUTTO. SI APRE UN MONDO QUIETO INVASO DA MAGICHE SUGGERZIONI E DALL'ASSENZA DEI RUMORI TIPICI DELLA CIVILTÀ CHE QUI ANCORA NON ARRIVANO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

CABERNET FRANC

FRIULI

Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	Rosso.
VITIGNO	CABERNET FRANC 100%.
DENOMINAZIONE	DOC FRIULI.
GRADAZIONE ALCOLICA	12%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) VIGNETO BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	1,48 ETTARI.
SISTEMA D'IMPIANTO	GUYOT.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4500 CEPPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	80 QUINTALI.
TERRENO	ARGILLOSO RICCO DI SALI MINERALI.
CLIMA	VENTILATO CON FORTI ESCURSIONI TERMICHE NOTTURNE E PRECIPITAZIONI MODERATE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	L'UVA PRIMA DELLA PIGIATURA NON VIENE SOLFITATA. UTILIZZO DI MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. SI HA UNA MACERAZIONE LUNGA DI 21 GIORNI ABBINATA A FOLLATURE E DELESTAGE. LA FERMENTAZIONE AVVIENE CON LIEVITI SELEZIONATI PER 12 GIORNI, SUCCESSIVAMENTE SI PROCEDE ALLA PRESSATURA, DECANTAZIONE E FERMENTAZIONE MALOLATTICA.
MATURAZIONE	9 MESI IN CONTENITORI DI ACCIAIO PER PERMETTERE AL VINO DI STRUTTURARSI E COMPLETARSI NEI PROFUMI.
INVECCHIAMENTO	MINIMO 4 MESI IN BOTTIGLIA.
COLORE	ROSSO PORPORA INTENSO.
SENSAZIONI OLFATTIVE	SENSAZIONI PIACEVOLMENTE ERBACEE DI RUCOLA, ORTICA E PEPERONE; SENTORI DI PEPE E DI LAMPONI. PROFUMO IN EVOLUZIONE.
PALATO	CALDO E DI CORPO EQUILIBRATO, PRESENTA GIUSTA TANNICITÀ; RICHIAMI TIPICI ALLE PIANTE FRESCHE E PIACEVOLI SENSAZIONI DI FRUTTA ROSSA.
ABBINAMENTI	PRIMI DI CARNE, CARNI ROSSE E FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA, SALUMI.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C

