



mOnte
delle vigne

FRANC RISERVA 2010

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà:	Cabernet Franc 100%
Esposizione:	Ovest Nord Ovest
Altimetria:	230/300 mt
Tipologia del suolo:	Terreni calcareo argillosi
Densità degli impianti:	6000 piante/Ha
Sistema di allevamento:	Guyot semplice
Resa per ettaro:	70 q.li
Epoca di vendemmia:	Settembre/ Ottobre
Età media del vigneto:	8 anni

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia:	I.G.T. Emilia
Vendemmia:	Raccolta manuale con selezione dei grappoli
Durata della fermentazione:	40 giorni con macerazione sulle bucce
Temperatura di fermentazione:	<32° C
Affinamento:	24 mesi in barriques di rovere francese di Allier
Gradazione alcolica:	14,5 % Vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive:	Colore rubino cupo.
Olfattive:	Naso ampio e intenso, su note speziate.
Gustative:	La spezia importante espressa in un sentore di pepe nero molto spiccato e la frutta rossa con sentori di ribes. Nel finale la liquirizia a supportare una nota balsamica che é una costante dei nostri terreni calcareo argillosi.
Temperatura di servizio:	16-18° C.
Abbinamento:	Ideale con selvaggina e oca in casseruola.