

SPECOGNA®

Vignaioli in Rocca Bernarda

SPECOGNA

CABERNET FRANC FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C.



VITIGNO

100% Cabernet franc.

ANNO IMPIANTO

1995.

NUMERO CEPPI

5000 piante ad ettaro.

ALTITUDINE

170 m s.l.m.

GIACITURA

Collinare e pianeggiante.

NATURA DEL TERRENO

Marna-Arenaria ed argille.

ZONA DEL VIGNETO

Rocca Bernarda e San Giovanni al Natisone.

PRODUZIONE

2 kg di uva per pianta.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cappuccina.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta delle uve si effettua una Diraspa- Pigiatura soffice; 10 giorni di macerazione sulle bucce in vasca d' acciaio; Affinamento in botti di acciaio.

VISTA

Rosso rubino con riflessi violacei.

OLFATTO

Erbaceo tipico nel vino giovane; più evoluto e con note speziate dopo la maturazione in bottiglia.

GUSTO

Caratteristico nel suo sapore erbaceo da giovane, giustamente tannico, di gran corpo, armonico.