



PETRUCCO



CABERNET FRANC | 2011

azienda agricola petrucco

Di Lina e Paolo Petrucco s.s
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOC | Colli Orientali del Friuli

VITIGNO:

100% Cabernet Franc

LUOGO DI PRODUZIONE:

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI:

cappuccina unilaterale e cordone speronato

RESA ETTARO: 50 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

macerazione a 28°-30°C fino a esaurimento
fermentazione alcolica, pressatura soffice,
maturazione in botti da 17 hl e da 5 hl di rovere
per 10-12mesi

GRADO ALCOOLICO: 13,84% vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5,30 gr/lt

pH:

3,59

MALOLATTICA: fatta al 100%

TOTALE PRODUZIONE: 5.500 bott. da lt 0,75

TIPO DI VINO: rosso secco

COLORE:

rosso rubino con sfumature violacee

PROFUMO:

l'impatto olfattivo è ampio, con note di frutti di bosco su fondo vegetale, pepe verde e spezie in genere

SAPORE: asciutto, corposo, di buona struttura

ABBINAMENTI:

vino da cacciagione e selvaggina