



Cabernet Franc Cromazio

Uve: Cabernet Franc

Zona di produzione: DOC Friuli Aquileia

Sistema di allevamento: Guyot - 4000 viti/ha con resa di 2,5 kg per pianta

Terreno: medio impasto – argilloso sabbioso di origine alluvionale

Epoca di vendemmia: fine settembre

Vinificazione: alla diraspatura segue la macerazione per 8-10 giorni ad una temperatura di 26-28°C. Vengono eseguiti rimontaggi e delestage frequenti ma di breve durata in modo da ottenere un vino fresco fruttato e armonico. L'imbottigliamento avviene in estate inoltrata

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.

Note olfattive e gustative: vino generoso e strutturato, di colore rosso rubino intenso. Nel tempo assume eleganti sfumature granate. Ha profumi complessi con sentori di mora selvatica, frutti di sottobosco e regala intense note speziate di tabacco. Rosso sapido, tannico, di corpo, di grande persistenza

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti gastronomici: ottimo con piatti di carni grasse o in umido, adora la selvaggina ed i formaggi invecchiati

Il nome: nato ad Aquileia, Cromazio fu vescovo di Aquileia dal 388 al 408; fece ampliare la Basilica di Aquileia, costruendone l'attuale facciata e il battistero ottagonale; fu fatto santo

