



## **Cabernet Franc "Masse Pasut"**

Venezia Giulia

Indicazione Geografica Protetta

Composizione varietale: 100% Cabernet Franc

Note di degustazione: Il profilo aromatico è preciso e stratificato, con un equilibrio ben integrato tra le tipiche note erbacee varietali, ribes, mora e sfumature di legno tostato. Il bouquet è caratterizzato da sentori di peperone verde e accenti vegetali distintivi del Cabernet Franc, arricchiti da richiami di sottobosco ed erbe alpine. Al palato il vino è secco e definito, con aromi di frutti di bosco, liquirizia, caffè e legno ben integrato. La struttura è lineare, sostenuta da una buona freschezza acida, tannini a grana fine e un finale lungo, sapido e persistente.

Sito del vigneto: Contea di Gorizia-Gradisca

Caratteristiche del vigneto: Viti con un'età media di circa 30 anni

Suolo: Terreni alluvionali poggianti su substrato ghiaioso, che garantiscono un ottimo drenaggio e un vigore vegetativo moderato

Vendemmia: Fine settembre

Alcol: 12,5% vol.

Zuccheri residui: < 2 g/L

Vinificazione: Fermentazione e affinamento svolti in vasche di cemento con tecnica del cappello sommerso, favorendo un'estrazione delicata. Affinamento sulle fecce integrali per 6 mesi, al fine di incrementare complessità aromatica, profondità gustativa e stabilità del vino.