

www.annaberra.it



Anna Berra

LA Bernadia®

CABERNET FRANC

ZONA DI PRODUZIONE: D.O.C. Friuli Colli Orientali.

VITIGNO: 100% Cabernet Franc.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot bilaterale.

EPOCA DI VENDEMMIA: fine Settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono delicatamente diraspate e pigiate. Il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare sulle bucce a temperatura controllata con frequenti rimontaggi al fine di estrarre colore e aromi. Dato corso alla svinatura l'affinamento continua in vasche di inox.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol. circa.

COLORE: Rosso intenso con riflessi violacei.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: La sensazione erbacea caratteristica accentua la vinosità dei profumi, riaccendendo il ricordo delle bucce dell'uva appena spremuta. Si percepiscono anche note delicate di piccola frutta rossa su un tappeto di spezie dolci. Equilibrato e morbido ha buona struttura e rispecchia la tipicità ma senza esubero di aromi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C.

ABBINAMENTI: Ragù d'anatra, salsiccia e carni rosse grasse. Ideale con la cacciagione.

