



Franconia
Trevenue I.G.T.

Provenienza: da nostri vigneti di Pradamano (Ud)

Maturazione: metà Settembre

Allevamento: G.D.C.

Densità viti: 4000 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di ferro e calcare.

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 8-10 giorni a temperatura controllata di 28 °C in vasche di acciaio da HL.300 con vinificatori metodo Ganimede. Questo metodo permette la fermentazione soffice senza rottura di vinaccioli e bucce per ottenere vini morbidi. Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento.

Grado: 12 – 12,5 % vol.

Zuccheri: 14 gr. lt.

Acidità: 5 gr. lt.

Descrizione: manifesta un colore rubino intenso screziato di fucsia. I suoi profumi sono ampi e ricordano le amarene e le viole. Al palato si presenta morbido e vellutato.

Abbinamenti: predilige la cacciagione ed i piatti autunnali. Perfetto con le elaborazioni a base di formaggio, come ad esempio il classico “frico” friulano. Servire a 14-16 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.