

CASTELLO SANTANNA



CABERNET FRANC

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

UVE 100% Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE Spessa (Colli Megaluzzi),
Comune di Cividale del Friuli

GIACITURA/TERRENO Collina/Marne eoceniche
(Flysch of Cormons)

SUPERFICE VIGNETO 0.8 ettari

ALTITUDINE/ESPOSIZIONE 140 m s.l.m., sud/est -sud

ANNO DI IMPIANTO 1991- 2005

DENSITA' DI PIANTAGIONE 5000 – 6250 viti ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico (6-8 gemme)

PRODUZIONE PER CEPPO circa 1,0 Kg

VENDEMMIA a mano in cassetta; inizio Ottobre.

VINIFICAZIONE Le uve diraspate e pigiate, vengono messe a fermentare in tini di rovere francese per un periodo di circa 20 giorni, con frequenti follature. Le vinacce scaricate delicatamente a mano dai tini vengono pressate in modo soffice e il vino ottenuto viene immesso in botti di rovere francese.

AFFINAMENTO in botti di rovere francese per un periodo di 20 mesi, poi in bottiglia per altri 4 mesi.