

RONCO DEL GELSO

“CABERNET”

DOC Friuli Isonzo

È composto da uve Cabernet franc e uve Carmenere fino a poco tempo fa confuse nei vigneti friulani. Abbiamo accertato che i vigneti più vecchi destinati a produrre questo vino sono dei Carmenere, mentre solo gli impianti più recenti sono di Cabernet Franc. Per questo motivo in etichetta riportiamo solo la definizione Cabernet riassuntiva dei due vitigni e consentita dalla doc in questa situazione. E' un vino dal carattere erbaceo privo di una struttura tannica possente, fa un anno di botte grande restando sui lieviti totali con lo scopo di mitigare le spigolature di un carattere irruento.



NEL VIGNETO

Densità d'impianto: 5700 piante/Ha

Sistema d'allevamento: Guyot

Cloni presenti: 30% R9 Carmenere caratterizzato da gusto erbaceo - 70% cloni di origine francese ricchi di tannini dolci

Produzione a ceppo: 1,0 - 1,5 Kg

IN CANTINA

Vinificazione: in rosso

Macerazione: uva diraspata per 15 giorni

Fermentazione: a temperatura controllata di 26°C con lieviti selezionati

Conservazione e stoccaggio: in botti di rovere da 25 Hl per 12 mesi

Malolattica: svolge completamente la malolattica

ABBINAMENTI

E' un vino che consiglio di bere giovane. Nelle osterie friulane si accompagna al salame e al formaggio.