

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' affinato per un anno in acciaio sulle fecce totali con lo scopo di mitigare gli spigoli di un carattere irruento. Il risultato è un vino di carattere, mai pesante, dal colore brillante e intenso, privo di una struttura tannica possente ma con una piacevole rotondità e finezza.



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 acciaio per 12 mesi sulle fecce

Malolattica: svolge completamente la malolattica

ABBINAMENTI

E' un ottimo abbinamento con carni alla griglia o hamburger. Nelle osterie friulane da sempre si accompagna al salame e al formaggio.