



Cormòns - Cabernet Franc

Friuli Isonzo Cabernet Franc doc

Questo vino rosso è prodotto con uve Cabernet Franc della zona Doc Friuli Isonzo vendemmiate rigorosamente a mano e provenienti da vigne coltivate a un'altezza di 22-50 metri sul livello del mare, in terreni sabbioso-argillosi dislocati lungo i fiumi Judrio e Versa. La produzione media decennale è di 102 quintali per ettaro, con una densità d'impianto di 3400 ceppi. Il sistema di allevamento è il Guyot, oltre a quello tradizionale

della zona del Collio, ovvero la Cappuccina semplice e doppia.

Il grappolo dell'uva Cabernet Franc è di dimensioni medie, piuttosto allungato, piramidale, con una o due ali ben evidenti.

Gli acini sono anch'essi di media grandezza e diversi l'uno dall'altro, con buccia molto resistente, ricca di prugna, di colore blu scuro, quasi nero. La polpa è soda, tipicamente erbacea, "vegetale".

La foglia è di media grandezza con seno peziolare quasi chiuso e con la pagina superiore color verde cupo.

Vitigni e vinificazione: Le uve Cabernet Franc a Doc Friuli Isonzo vengono vinificate dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in rosso con la macerazione e gli acini. Un metodo che consente di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato. Il vino viene poi affinato in grandi botti di legno di quercia. Vitigno proveniente dal sud-Ovest della Francia, fu importato in Italia dal conte di Samby nel 1820 e nel 1870 giunse anche in Friuli, direttamente dal Bordoiese.

Nonostante sia poco produttivo è stato coltivato con cura e tenacia per la qualità e la finezza del vino, che gli deriva dalle terre dell'Isonzo.

Note organolettiche: Vino forte, il Cabernet Franc, dotato di tutte quelle qualità gradite dagli amanti del rosso: ha toni erbacei evidenti e gradevoli, specie se degustato molto giovane. Intenso, fine, ricco di corpo e di moderata gradazione alcolica, con il tempo acquista un'aristocratica rotondità, assumendo complesse sfumature di spezie.

Abbinamenti Gastronomici: Il Cabernet Franc si accompagna alla selvaggina, come capriolo, lepre, cinghiale. Perfetto con carni di maiale al forno e carni rosse cucinate alla griglia, ma anche con agnello allo spiedo e al forno, selvaggina allo spiedo, stracotti di manzo.

Temperatura di servizio: Va servito a temperatura ambiente d'inverno, a 15° nella bella stagione, in un bicchiere a gambo alto, con la coppa a forma di mezza arancia, ampio e capace.

