

# PRIMOSIC

Cabernet



**Tipologia:** DOC COLLIO

**Vitigni:** Cabernet Franc  
Cabernet Sauvignon

**Zona di Produzione:** Friuli Venezia Giulia, Doc Collio

**Tipologia dei terreni:** Marna – arenaria “Ponca”

**Sistema di allevamento della vite:**  
5000 piante/ettaro (*Guyot*)

**Tecnica di produzione:** Vinificazione tradizionale per “alzata di cappello”, con uva raccolta manualmente in cassette (15 kg c.ca ), separazione del raspo, pigiatura soffice e macerazione sulle bucce (c.ca 10-12 gg ); affinamento in botti di rovere per diversi mesi.

**Descrizione Organolettica:** Colore rosso-rubino carico con riflessi bordeaux; bouquet pieno, fragrante con una nota tenue selvatica tipica del Cabernet Franc (foxy). Al gusto presenta un leggero sapore erbaceo, secco, sapido, che con l'invecchiamento tende ad ingentilirsi e si presenta pieno, armonico, gradevole.

### **Dati Analitici**

Alcool: 13,67% vol.

zuccheri: 4,60 g/l

anidride solforosa totale: 56 mg/l

acidità volatile: 0,65 g/l

acidità totale: 5,20 g/l

estratto secco netto: 23,00 g/l