

FRANCONIA
IGT Venezia Giulia



Anno impianto vigneti: 2003.

Terreno: Flysch marnoso arenaceo.

Sistema di allevamento: Capovolto unilaterale

Viticultura: Inerbimento alternato a lavorazione e concimazione organica secondo necessità, lavorazione sottofila (diserbo meccanico), minimo intervento manuale per gestione chioma, potatura verde esclusivamente manuale, utilizzo principalmente di prodotti a base di rame e zolfo.

Vinificazione: 10 giorni macerazione in acciaio a temperatura controllata.

Tenore solfiti: 50 mg/L circa all'imbottigliamento.

Descrizione: un vino intenso per vocazione, un rosso fuori dagli schemi, schietto e franco e non potrebbe essere altrimenti, visto che per la maggior parte l'uva da cui proviene è Franconia (Blafränkisch). Austero e versatile allo stesso tempo, questo vino austro-ungarico è aromatico e speziato, persistente e con una buona acidità ma con una morbidezza intrinseca, senza zuccheri aggiunti, che lo rende beverino come la Coca Cola. Piacevole anche leggermente fresco, sarebbe un delitto farne uno spritz ma piuttosto di usare un Bordeaux o un Sassicaia, meglio usare questo.

Abbinamenti: un vino a tutto pasto, che dà il meglio di sé con grigliate in famiglia e con amici. Da provare anche con primi in "rosso" e salumi più saporiti. Sconsigliato a chi vuole stare in solitudine: ha effetti opposti allo Slivovitz. Tuttavia il consumo a fine serata può garantire sonni tranquilli.

Titolo alcolometrico: mediamente dai 13 ai 13.5% vol.

Temperatura di servizio: entro i 18° C. In estate entra comodo anche nella glacette.

FRANCONIA
IGT Venezia Giulia



Vineyard planting year: 2003.

Soil: marly arenaceous flysch.

Training system: unilateral overturned.

Viticulture: alternate cover cropping with processing and organic fertilization as needed, under-row tilling (mechanical weeding), minimal manual intervention for canopy management, exclusively manual green pruning, primarily using copper and sulfur-based products.

Winemaking: 10 days of maceration in stainless steel at controlled temperature.

Sulphites content: Approximately 50 mg/L at

bottling.

Description: An intense wine by vocation, an unconventional red, straightforward and frank, and it couldn't be otherwise, as it mostly comes from Frankonia (Blafränkisch) grapes. Both austere and versatile, this Austro-Hungarian wine is aromatic and spicy, persistent with good acidity, yet with an intrinsic softness, without added sugars, making it as easy-drinking as Coca-Cola. Pleasant even slightly chilled, it would be a crime to make it into a spritz, but rather than using a Bordeaux or Sassicaia, it's better to go with this.

Pairings: A versatile wine, it shines the most with family and friends BBQs. Also great with red pasta dishes and more flavorful cold cuts. Not recommended for those seeking solitude: it has the opposite effect of Slivovitz. However, consuming it at the end of the evening can ensure a peaceful night's sleep.

Alcoholic strength: on average, between 13.5% and 14.5% ABV

Serving temperature: within 18°C. In summer, it also fits nicely in an ice bucket.