

FRANCONIA

Pur non essendo molto diffuso, questo vitigno ha trovato sulle marne del Ronco delle Betulle un habitat favorevole. Mediamente corposo, poco tannico, di acidità elevata, ha un colore rubino brillante, profumo vinoso e vivace che lo rende molto piacevole. Può invecchiare a lungo.

Coltivazione

Forma di allevamento: doppio capovolto (cappuccina)

Densità d'impianto: 3000 viti per ettaro

Resa: 60 q.li per ettaro

Anno d'impianto dei vigneti: 1985

Vinificazione

Vendemmia manuale in cassette

Macerazione delle uve: 12/15 gg.

Affinamento in tonneau,

botte di rovere 12/14 mesi

Imbottigliamento: senza filtrazione

Abbinamenti: arrostiti, carni alla griglia, selvaggina e cacciagione.

Servire a 16°C.

