



ACQUISTATO IL

"Villa Locatelli" Cabernet Franc Friuli Isonzo DOC 2022 2022



Di media struttura, rotondo con tipiche note vegetali

Nel cuore del Friuli Isonzo, il Cabernet Franc DOC di Villa Locatelli di Angoris si erge come un'eccellenza enologica, una sinfonia di sensazioni che danza sul palato. Il suo colore rubino intenso, come il tramonto sulle vigne, anticipa un'esperienza sensoriale avvolgente. Al naso, si dispiega un bouquet aromatico ricco di ribes nero e ciliegia, accarezzato da sentori leggeri di pepe e erbe aromatiche. Il primo sorso rivela la complessità di questo vino, con tannini setosi che abbracciano note di frutta rossa matura e sfumature di tabacco. In ogni bicchiere, il terroir unico del Friuli si esprime con eleganza, regalando un finale persistente arricchito da accenni di cioccolato e spezie. Questo vino è un viaggio sensoriale attraverso la tradizione e l'innovazione, un'ode al gusto che celebra l'arte dell'enologia friulana.

Tenuta di Angoris si trova nel Comune di Cormons, fin dal 1648, anno in cui l'imperatore del Sacro Romano Impero Ferdinando III d'Asburgo ringraziò Locatello Locatelli per il servizio prestato nella Guerra dei 30 Anni, donandogli 300 campi nella zona conosciuta come "Langoris". Oggi è Marta Locatelli a gestire l'azienda di famiglia, grazie anche alla collaborazione dell'enologo Alessandro Bologna, a sua volta coadiuvato da uno staff dinamico e coeso. I 75 ettari di vigneto della Tenuta si estendono nelle zone più vocate alla viticoltura regionale (DOC Friuli Isonzo - DOC Friuli Colli Orientali - DOC Collio). La Tenuta di Angoris ha iniziato molto tempo fa un percorso volto al rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Dal 2017, infatti, possono vantare il riconoscimento S.Q.N.P.I. - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata - un sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici.

La Vigna

Terreno Alluvionale

Esposizione Est Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Rosso DOC

Provenienza Friuli Venezia Giulia

Uve Cabernet Franc 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La fermentazione del mosto con le bucce avviene a temperature controllata. Fermentazione malolattica, successivamente il vino viene fatto riposare 12 mesi in contenitori in acciaio inox.

Sensazioni Colore rubino intenso. Intenso, note vegetali ed erbacee, ciliegia. Di media struttura, rotondo con tipiche note vegetali.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821