

## ***FRANK – Cabernet Franc 2013***

### **Dati agronomici**

Annata:	2012
Varietà di uve:	Cabernet Franc
Vigneto:	Riu Falcon
Superficie:	0,5 Ha
Età media delle viti:	da 20 a 60 anni
Altitudine media:	175-300 m.s.l
Orientamento:	Sud – Sud Ovest
Terreno:	marne e arenarie a tessuto argilloso
Tipo di trattamenti:	rame e zolfo
Lavorazione del terreno:	inerbimento totale
Epoca della vendemmia:	Ottobre
Bottiglie prodotte:	3000

### **Dati enologici**

Vendemmia: manuale a fine Ottobre  
Vinificazione: macerazione uve per 20 gg. in acciaio  
Fermentazione: lieviti indigeni in barrique di secondo passaggio, malolattica spontanea  
Affinamento: 12 mesi , battonage mensile  
Imbottigliamento: inverno successivo alla vendemmia senza chiarifiche e filtrazioni

### **Principali dati analitici all'imbottigliamento**

Alcol svolto:	13 %
Acidità totale:	6,4 g/l
Solforosa libera:	22 mg/l
Solforosa totale:	30 ml