



# LE FAVOLE

*Tenute Cadarin*

## *Bosco Bando*

Nedaleko tiché laguny Marano se nachází Carlino, místo z kontemplativní atmosféry, kde se díky dechu přirozeně setkávají vůně moře a zeměstálý lehký vánek, který hladí jílovitou půdu a udržuje ji vždy v suchu. Otevírá se svět klid narušovaný magickými sugescemi a nepřítomností typických zvuků civilizace, které sem stále nedorazí. Zde bujně roste vinná réva, o kterou se s láskou starají jisté ruce mužů vína.

## CABERNET FRANC

FRIULI

*Denominazione di Origine Controllata*

TYP VÍNA	Červené.
ODRŮDA	Cabernet Franc 100%.
NÁZEV	DOC Friuli.
OBSAH ALKOHOLU	12 %.
VÝROBNÍ AREÁL	Vinice Carlino (Udine) Bosco Bando.
ROZLOHA VINOHRADU	1,48 hektaru.
ROSTLINNÝ SYSTÉM	Guyot.
HUSTOTA ROSTLIN	4 500 vinic na hektar.
VÝNOS NA HEKTAR	80 metrických centů.
PŮDA	Jíl bohatý na minerální soli.
KLIMA	Větrání se silnými nočními teplotními rozsahy a mírnými srážkami.
SKLIZEŇ	Manuální, když hrozny dosáhnou správné zralosti. Před lisováním se hrozny nesíří.
VINIFIKACE	Použití moderních nerezových van. Probíhá dlouhá macerace 21 dní spojená s proražením a odstraněním. Fermentace probíhá s vybranými kvasinkami po dobu 12 dnů, následuje lisování, dekantace a jablečno-mléčná fermentace.
ZRÁNÍ	9 měsíců v ocelových nádobách, aby se víno samo strukturovalo a doplnilo své aroma.
STÁRNUTÍ	Minimálně 4 měsíce v lahvi.
BARVA	Tmavě fialová červená.
ČICHOVÉ POCITY	Příjemně bylinné pocity z rožky, kopřivy a pepře; náznaky pepře a malin. Vyvíjející se parfém.
PŮDA	Hřejivé a s vyváženým tělem má ty správné třísloviny; typické odkazy na čerstvé rostliny a příjemné pocity z červeného ovoce.
PÁROVÁNÍ	Masové první chody, červené maso a středně zralé sýry, uzené maso.
TEPLOTA SERVÍROVÁNÍ	16-18C

