



FEVRAR

CABERNET FRANC

E' questa una vite che si adatta molto bene ai nostri i terreni, sia sassosi che di collina. Necessita di una attenta concimazione, specie in pre-fioritura, causa problemi di fecondazione.

La "Gironda" è quella zona altamente viticola della provincia francese di Bordeaux che è situata tra i fiumi Garonna e Dordogna.

Da qui sono partiti per diverse parti del mondo, ed anche l'Italia, i vitigni "Cabernet franc", "Cabernet sauvignon", "Merlot", e "Malbec" ecc. L'introduzione in Italia dovrebbe risalire al 1820 e nel Goriziano nel 1868 (Villa Russiz).

Alla Reale Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano arriva nel 1877. Attualmente ha grande diffusione nel Friuli-Venezia Giulia, nel Veneto, nel Trentino Alto Adige.

Certamente il "Cabernet franc" è uno dei più grandi vini del mondo, sia che venga vinificato puro, sia in uvaggio con una parte di "Cabernet Sauvignon" o di "Merlot". Selvatico e caratteristico nel suo sapore erbaceo da giovane, aggressivo, aristocratico, pieno, di gran corpo. Colore rosso rubino, moderatamente alcolico si presta a breve invecchiamento, con cui perde, ma non del tutto, l'erbaceo giovanile, si affina, diventa elegante e generoso, di gran stoffa guadagnandosi l'alloro di grandissimo vino.

E' vino da carni fredde della grande cucina, arrostiti di carni bianche e rosse, polame nobile, cacciagione e selvaggina.

Servire a 13-15 gradi.

1 D S. INOZENT

2 L Pres. dal Signor

☾ **3 M** S. Blas

4 M S. Gilbert

5 J S. Agata

6 V S. Armant

7 S S. Gènia

8 D S. ONORAT

☉ **9 L** S. Rinalt

10 M S. Silvan

11 M Madonna di Lourdes

12 J S. Eulalia

13 V S. Fosca

14 S S. Valantin

15 D S. FAUSTIN

☾ **16 L** S. 'Zuliana

17 M S. Mariana

18 M S. Simeon

19 J S. Corado (Joiba grassa)

20 V S. Dele

21 S S. Nora

22 D S. MARGARITA DI CORTONA

23 L S. Renzo

24 M S. Matìa (ultin di carneval)

☉ **25 M** S. Vitorio (li' sinìsis)

26 J S. Romeo

27 V S. Gabriel

28 S S. Roman