



CABERNET FRANC

MARCA TREVIGIANA

Indicazione Geografica Tipica

Tipologia: vino rosso tranquillo

Uve: 100% Cabernet Franc

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: vigneti messi a dimora su terreni argillosi

Sistema di allevamento: sylvoz

Vendemmia: manuale tra la 2^a e la 3^a decade di settembre

Vinificazione: dopo la pigiatura il prodotto viene mantenuto in crio macerazione per 12/24 ore, per poi continuare ad essere macerato per altri 4/5 giorni, con lo scopo di estrarre al meglio aromi e polifenoli. La fermentazione viene condotta a temperature non superiori ai 22° C in modo tale da mantenere il prodotto fresco con caratteristiche aromatiche giovani ed eleganti

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: frutta rossa ed eleganti note erbacee tipiche del Cabernet Franc

Sapore: vino elegante ed asciutto, lascia nel finale una piacevole sensazione di morbidezza

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Grado alcolico: 12%

Abbinamenti: ottimo per accompagnare arrosti di carne, pollame e formaggi stagionati

Conservazione del vino: in luogo fresco a 14-18 °C a riparo dalla luce, evitando soste prolungate in frigo