



Cabernet Franc



Vitigni: cabernet franc 100%

Zona di produzione: Campodipietra, a sud della provincia di Treviso.

Tipologia di terreno: argilloso.

Sistema di allevamento: guyot.

Vendemmia: primi di ottobre

Vinificazione: Macerazione in acciaio per 15 giorni con delestage quotidiani. La fermentazione malolattica inizia al termine della fermentazione alcolica e termina prima della svinatura.

Maturazione e affinamento: il cabernet sosta per circa 6 mesi in vasche d'acciaio. Al termine di tale periodo viene imbottigliato.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: presente la nota erbacea tipica del vitigno, complessata dal fruttato che ricorda molto la confettura di frutti rossi quali la mora e il lampone, evidente la nota speziata di cannella, leggero il profumo di tabacco e fieno secco.

Sapore: di buona struttura ed equilibrio, sapido, persistente, con finale piacevolmente tannico.

Abbinamenti: ottimo con arrostiti di carne bianca, piatti a base di carne rossa, cacciagione, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Gradazione alcolica: 12,50 % vol.