



**Cabernet Franc
Delle Venezie I.G.T.**

Provenienza: da nostri vigneti di Pradamano (Ud)

Maturazione: fine settembre

Allevamento: G.D.C. e cordone libero

Densità viti: 4000 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di ferro e calcare.

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 8-10 giorni a temperatura controllata di 28 °C in vasche di acciaio da HL. 300 con vinificatori metodo Ganimede. Questo metodo permette la fermentazione soffice senza rottura di vinaccioli e bucce per ottenere vini morbidi. Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento.

Grado: 12,00 – 12,50 % vol.

Descrizione: vino asciutto, morbido, di giusto corpo, con piacevoli sentori erbacei.

Abbinamenti: da tutto pasto, si sposa con carni rosse e primi piatti saporiti. Servire a 16-18°C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.