

# Cabernet Franc

Veneto

## Indicazione Geografica Tipica



Il nostro Cabernet Franc, vinificato in purezza, proviene da viti di oltre cinquant'anni ed esprime al meglio le caratteristiche di quel percorso che partì dai Pirenei salì nella regione della Loira per arrivare in Veneto nel corso del XVIII secolo, dove si ambientò perfettamente al nuovo habitat diventando il vino rosso di riferimento.

- ✓ Superficie vitata: Ha 2
- ✓ Uvaggio: 100% Cabernet Franc
- ✓ Sistema potatura: Cordone speronato
- ✓ Coltivazione: Biologico
- ✓ Resa: 3500 kg/ettaro
- ✓ Tipo terreno: Vulcanico, argilloso, ottima tessitura, grande presenza di minerali
- ✓ Zona Geologica: Trissino, collinare, altitudine 300 mt s.l.m. esposizione sud/est - sud/ovest
- ✓ Vendemmia: Fine settembre, raccolta manuale in cassette da 8 Kg
- ✓ Vinificazione: Fermentazione sulle bucce senza uso di lieviti selezionati in Tini di rovere da 40 hl, affinamento in botti tonde da 30 hl per 24 mesi
- ✓ Annata: 2013
- ✓ Grado alcolico: 13,0%
- ✓ Residuo zuccherino: 0,6 gr/l
- ✓ Acidità totale: 5,60 gr/l
- ✓ Anidride solforosa totale: 25 mg/l
- ✓ Colore: Rosso rubino intenso con riflessi porpora
- ✓ Aroma: Viole e rose, fiore e frutto del sambuco, fresca vegetalità, fico viola, mallo di noce, cardamomo
- ✓ Sapore: Secco, caldo, avvolgente, tannino setoso in perfetto equilibrio con la componente minerale, piacevolmente lungo
- ✓ Abbinamenti: Formaggi invecchiati a pasta dura, lepre, cinghiale, fagiano, salumi della tradizione
- ✓ Temperatura di servizio: 18°