

CABERNET FRANC IGT MARCA TREVIGIANA

TERRITORIO

Vitigno: 100 % Cabernet Franc

Ubicazione: podere dei Campi, Zenson di Piave, Treviso

Tipologia terreno: Medio impasto

Forma di allevamento: Sylvoz

VENDEMMIA

Epoca di Vendemmia: Da fine settembre alla prima metà di ottobre.

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia e fa seguito la pigiadiraspatura.

La fermentazione del pigiato avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 22/24°C per circa 8 -10 giorni sui lieviti naturali.

Alla svinatura il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per almeno 3-4 mesi.

Affinamento: Dopo averlo reso limpido, viene messo in bottiglia e lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'Italia è stata considerata per molto tempo una delle patrie del Cabernet Franc, anche se recentemente si è scoperto che gran parte delle migliaia di ettari in Veneto e Lombardia sono in realtà Carmenère.

Vino dalla spiccata personalità, è uno tra i vini rossi più facili da riconoscere, anche da parte di chi si avvicina al mondo del vino. Infatti il suo alto contenuto di pirazine marca con inconfondibili tracce fumé e di peperone.

Colore: di colore rosso rubino intenso, talvolta rosso amaranto con macerazione prolungata.

Profumo: ha note erbacee di peperone, anice ed olive caratteristiche del suo profumo da giovane.

Gusto: aristocratico, pieno di corpo, giusto d'alcol, di acidità e di tannini. Mentre se invecchiato perde non del tutto l'erbaceo giovanile, si affina, diventa elegante e generoso, di gran stoffa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con carni fredde della grande cucina, arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e selvaggina sia da pelo che da piuma.

CONSERVAZIONE

Le bottiglie vanno conservate, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.



CARATTERISTICHE ANALITICHE *

Grado alcolico: 12,0-12,5 % vol.

Zuccheri: 0 g/l

Acidità totale: 5,0-5,5 g/l

* Le caratteristiche analitiche sono indicative, possono variare a seconda dell'andamento stagionale.

COME SERVIRLO

Temperatura di servizio: 14-16°C da giovane o 18-20°C invecchiato

Bicchieri consigliato: Calice rotondeggiante, come il *balloon*

Formati disponibili: 0,75 L



€ 0,75