



CABERNET FRANC TREVENEZIE - Indicazione Geografica Tipica

Da un sapiente uvaggio di Cabernet Franc nasce questo vino dal bel colore rosso rubino. Prodotto, coltivato e catalogato presso la Reale Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, fin dal 1887. Vino corposo, con buona acidità e tannicità, dal bouquet fragrante ed erbaceo, con sentori di frutti rossi di bosco e di rosacee che, con l'invecchiamento, si affinano notevolmente. Ottimo con carni rosse, sia arrostate che grigliate, e formaggi di buona stagionatura. Va servito a temperatura ambiente.

COLORE

rosso rubino intenso

AROMA

deciso e ricco di profumi di frutti rossi di bosco

STRUTTURA

piena e convincente

SAPORE

buon corpo, pieno, armonico, sapido e persistente

VITIGNI

Cabernet Franc

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e doppio capovolto



RESA

90 q.li/ha

VENDEMMIA

manuale, a fine settembre

VINIFICAZIONE

in rosso, con macerazione di 15 – 20 gg. alla temperatura di 25 – 30°C, per favorire la dissoluzione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

ACIDITÀ TOTALE

5.20 gr/lt +/- 0,50

ALCOL SVOLTO

12.00 % vol +/- 0,50

RESIDUO ZUCCHERINO

2.00 gr/lt +/- 0,10

FORMATI DISPONIBILI

bottiglia 0,75 L