

Cabernet Franc IGT Veneto  
Vini rossi



prezioso, fragrante, caratterizzato dalle tipiche note erbacee, il vino perfetto per sostenere i piatti di carni bianche, con il suo sapore asciutto ed equilibrato e un profumo che unisce note fruttate al classico aroma di peperone verde



### Denominazione

Cabernet Franc I.G.T. Veneto

Vitigno 100% Cabernet Franc

Gradazione alcolica 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18° C

### Affinità gastronomiche

ottimo per carni bianche alla brace come il pollo. Ben sostiene tutti i primi piatti legati alla tradizione veneta e la maggior parte di carni al forno o brasate.

### Provenienza

vigneti nella campagna trevigiana

### Vinificazione

vendemmia leggermente anticipata per preservare il classico aroma erbaceo. Fermentazione lenta attraverso il controllo della temperatura del mosto per mantenere la fragranza nel vino.

### Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12° C. Si consiglia di consumarlo entro due anni dall'imbottigliamento.

### Colore

rosso rubino intenso tendente al violaceo.

### Profumo

intensa nota erbacea varietale, unita a sentori di frutta rossa come ciliegie e more accompagnate dal classico aroma di peperone verde.

### Sapore

asciutto e ben equilibrato tra corpo e acidità che lo sostiene.

### Confezione

bottiglie bordolesi reali da 75 cl. scatole da 6.

### Premi



### Gli appunti dell'enologo...

Nel rispetto della tradizione del territorio, che si aspetta particolari caratteristiche olfattive da questo vino, abbiamo eseguito una vendemmia leggermente anticipata rispetto alla normale maturazione, per preservare il bouquet dal classico aroma erbaceo. Il vino si presenta con un colore violaceo intenso, con riflessi rubino/porpora. Al bouquet si percepisce la caratteristica nota erbacea unita a note di peperone e frutta rossa. Il sapore è giustamente acido e dal corpo non eccessivo.

"passeggiando tra i filari dei vigneti di Cabernet Franc, a pochi giorni dalla vendemmia, notai con soddisfazione che i grappoli erano stati resi dolcissimi da una stagione insolitamente calda. In quel momento mi prefissai di conservare le peculiarità di quegli acini superbi. Una fermentazione lenta, con pochi rimontaggi, ha fatto sì che anche quest'anno le aspettative non siano state disattese. Siamo orgogliosi di presentare un vino prezioso e fragrante a mio avviso una delle migliori versioni degli ultimi anni".