

CABERNET FRANC IGT MARCA TREVIGIANA



TERRITORIO

Vitigno: 100% Cabernet Franc

Zona di produzione: Vigna del Raboso e Vigna dei Campi
(Zenson di Piave-TV)

Tipologia di suolo: Medio argilloso

Forma di allevamento: Sylvoz

Densità di impianto: 2400 ceppi x ha

Periodo di vendemmia: Da fine Settembre alla prima metà di Ottobre

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia eseguita manualmente 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 con lieviti selezionati. Alla svinatura il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per circa 3 mesi.

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

DEGUSTAZIONE

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. Di colore rosso rubino intenso, talvolta rosso sangue con macerazione prolungata, ha caratteristico profumo erbaceo da giovane. Aggressivo, aristocratico, pieno, di gran corpo, scarso d'alcol e ricco di acidità e di tannino. Mentre se invecchiato perde non del tutto l'erbaceo giovanile, si affina, diventa elegante e generoso, di gran stoffa. Ideale con carni fredde della grande cucina; arrostiti di carni bianche e rosse; pollame nobile; cacciagione e selvaggina. Se ne consiglia la temperatura di servizio a 14-16°C se giovane, 18-20°C se invecchiato.

Conservazione: È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

Formati disponibili: Classic 0,75 L

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico: 12,00-12,50 % vol

Zuccheri: 6,00 g/l

Acidità totale: 5,00-5,50 g/l



0,75 L