



## CABERNET FRANC

VENETO IGT



<b>COLTIVAZIONE:</b>	su terreni argillosi, vigneti allevati a Sylvos con una densità di coltivazione di 3000 piante per ettaro. Resa 100 q/ha.
<b>GRADAZIONE:</b>	13 % vol.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	in rosso classica. Sosta del mosto a contatto con le bucce per una macerazione di circa 9 giorni con ripetuti rimontaggi giornalieri. Successivamente avviene la spremitura. La fermentazione avviene a temperatura controllata, con aggiunta di lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio termocondizionati.
<b>COLORE:</b>	vino di colore rosso intenso.
<b>PROFUMO:</b>	ha un caratteristico profumo erbaceo con note di frutta rossa.
<b>SENSAZIONI:</b>	una armoniosa fusione di persistenza aromatica con una struttura interessante e con tannini di particolare spessore
<b>ABBINAMENTI:</b>	Particolarmente indicato per carni rosse e selvaggina ma ottimo anche fuori pasto.
<b>SERVIZIO:</b>	servire a 18°-20° C.

<b>GROWING:</b>	clayey round. Vineyard cultivated at Guyvo with a growing density of 4500 plants per hectare. Out-put: 90q/ha.
<b>ALCOHOL VOLUME:</b>	13% vol.
<b>VINIFICATION:</b>	classic red. The must remains in contact with the peels for about 10 days with several mixing. Later on, pressing is carried out. The fermentation takes place at controlled temperatures by means of selected yeasts in thermoconditioned steel tanks. 100% Cabernet Franc.
<b>COLOR:</b>	wine with a red colour.
<b>PERFUME:</b>	intense and winy with red fruit taste.
<b>TASTE:</b>	harmonious fusion of aromatic persistence, good structure and noble tannins.
<b>FOOD PAIRING SUGGESTIONS:</b>	particularly indicated for red meat and wild meat. Excellent between meals.
<b>SERVING:</b>	serve at 18-20°.