

## cabernet franc

IGT TREVENEZIE



Denominazione	Cabernet Franc IGT Trevenezie
Colore	Rosso rubino con riflessi violacei.
Profumo	Molto intenso e persistente, ampio. I profumi iniziano con una intensità di fragranze erbacee che si evolvono, soprattutto dopo il primo anno di età, in sentori che ricordano le spezie orientali, la cannella.
Sapore	Elegante, armonico e complesso sia al naso sia al palato. Il suo calore naturale si unisce alla morbidezza dei tannini ed alla persistenza dell'aroma. Sensazione finale lievemente vegetale tipica.

### DATI AGRONOMICI

Vitigni	Cabernet Franc
Zona ubicazione vigneti	Treviso e Pordenone
Altitudine	30/50 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Argilloso
Orientamento	Nord-Sud
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Cappi/ha	2800
Resa q.li/ha	150
Epoca vendemmia	Metà-fine Settembre

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso	Con macerazione di 20/25 giorni, le temperature variano dai 24-26° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.
Fermentazione malolattica	Sì, appena dopo la svinatura
Affinamento	No

### DATI ANALITICI

Resa do uva in vino %	70%
Acidità totale (gr/lt)	5,20 ÷ 5,40
Ph	3,40 ÷ 3,50
Zuccheri residui (gr/lt)	5 ÷ 7
Alcol svolto	12,5% vol

### ALTRI DATI

Abbinamenti	Primi piatti saporiti e risotti di funghi.
Temperatura di servizio	18-20° C.
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.