

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.