

CABERNET FRANC



Abbinamenti

Primi piatti saporiti e risotti di funghi.

Carni rosse grigliate, selvaggina da piuma nobile (pernici e fagiani), selvaggina da pelo (lepre), arrostiti, cotechino (musetti col cren) e formaggi semiduri.

Temperatura di servizio

18 - 20 C.

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Cabernet Franc DOC PIAVE

Colore: rosso rubino intenso 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.

> 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

Durata maturazione: 60 giorni prima della commercializzazione

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Cabernet Franc in purezza

Zona ubicazione vigneti: Rai di San Polo di Piave

Altitudine: 30 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso

Orientamento ed esposizione delle viti: sud-nord

Sistema di allevamento: Sylvoz doppio capovolto

Cepi/ha: 3000

Resa uva q.li/ha: 100 q.li/ha

Epoca vendemmia: fine settembre

> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70%

Estratto secco (gr/lt): 30,00

Acidità totale (gr/lt): 5,40

Ph: 3,50

Zuccheri residui (gr/lt): 4

Alcol svolto: 12,70% vol