



## CABERNET FRANC TREVENEZIE IGT

### COLORE

Rosso rubino intenso.

### BOUQUET

Aroma deciso e ricco di profumi di frutti rossi di bosco. Struttura piena e convincente. buon corpo, pieno, armonico, sapido e persistente

### VITIGNI

100% Cabernet Franc.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e doppio capovolto.

### VENDEMMIA

Manuale, a settembre.

### VINIFICAZIONE

In rosso, con macerazione di 15 – 20 gg. alla temperatura di 25 – 30 °C, per favorire la dissoluzione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

### ACIDITÀ TOTALE

5,2 g /lt +/- 0,5

### ALCOL SVOLTO

12,0 % vol +/- 0,5

### RESIDUO ZUCCHERINO

2,0 g /lt +/- 0,1

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lt

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-20 °C

### ABBINAMENTI

Ottimo con carni rosse, sia arrostiti che grigliate, e formaggi di buona stagionatura.

### COLOUR

Red ruby with garnet glints.

### BOUQUET

Rich in blackberry and raspberry aromas. Full body, firm. Full, harmonic, savoury flavour and persistent on the palate.

### VARIETAL(S)

100% Cabernet Franc.

### TRAINING SYSTEM

Sylvoz and arched cane.

### HARVEST

Manual, end of September.

### VINIFICATION

In red, with maceration lasting 15-20 days at a temperature between 77 and 86 °F, in order to let dissolve the colouring substance present in the grape skin.

### ACIDITY

5,2 g /lt +/- 0,5

### ALCOHOL

12,0 % vol +/- 0,5

### RESIDUAL SUGAR

2,0 g /lt +/- 0,1

### AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lt

### SERVING TEMPERATURE

61-68 °F

### PAIRING

Perfect with meats such as beef, pork, mutton, both roasted and grilled, and with dry cheese.