

## CABERNET FRANC

**Vitigno:** Cabernet Franc

**Tipologia:** Cabernet Franc IGT Veneto

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Numero di ceppi per ettaro:** 5000

**Resa per ceppo:** 1-1,2 Kg

**Vendemmia:** nel mese di settembre

**Vinificazione:** dopo un'attenta selezione, l'uva viene diraspata e pigiata per poi fermentare in recipienti troncoconici d'acciaio con macerazione lunga: 16/18 giorni. Successivamente riposa per 16/18 mesi in vasche di acciaio inox.

**Gradazione alcolica:** 12,5 % vol

**Colore ed aspetto:** limpido, rubino con squarci granata, buona consistenza.

**Profumo:** l'intensità e la finezza rispondono ad una complessità determinata dall'erbaceo: corteccia verde di salice e rucola. Seguono la mora di rovo e lampone ed il floreale di sambuco e pruno selvatico. Chiude la spezia dei chiodi di garofano.

**Gusto:** l'alcolicità discreta e la morbidezza mitigano gli effetti tannici. Bella freschezza e sapidità cui fa seguito buona intensità e persistenza.

**Abbinamento:** salsicce "aperte" ai ferri, ma anche con tastasale e fagioli di Lamon, oppure con un ottimo formaggio d'alpeggio: il Vezzena (in cimbro "Vesen").

**Servizio:** servire a 15-16 °C in balloon di media ampiezza.

**Degustare ascoltando:** Jack Savoretti - The other side of love

