

## CABERNET FRANC

**Rebsorte:** Cabernet Franc

**Typologie:** Cabernet Franc IGT Veneto

**Reberziehung:** Spaliererziehung

**Rebstöcke pro Hektar:** 5000

**Ertrag pro Rebstock:** 1-1,2 Kg

**Weinlese:** Manuell im September

**Weinherstellung:** Nach einer sorgfältigen Auswahl werden die Trauben abgebeert und gepresst. Sie gären in konischen Behältnissen aus Stahl mit langer Mazeration von 16-18 Tagen und ruhen für 16-18 Monate in Wannen aus rostfreiem Stahl.

**Alkoholgehalt:** 12.5% vol

**Aussehen und Farbe:** Klar, rubinrot mit granatroten Reflexen und ausgeprägtem Körper.

**Aroma:** Intensität und Finesse kompensieren eine energische, krautige Komplexität: Grüne Rinde der Weide und Rucola. Es folgen Brombeeren, Himbeeren und die blumigen Noten von Holunderblüte und Schlehdorn. Würzige Nelkennoten beenden das aromatische Erlebnis.

**Geschmack:** Der diskret alkoholische und weiche Charakter mildern die Wirkung des Tannins. Angenehm frisch und würzig zeigt sich dieser Wein zu Beginn, um dann intensiv und körperreich zu werden.

**Kombination:** Gegrillte Würste, aber auch Schweinehack Tastasale, Bohnengerichte wie Fagioli di Lamon und vorzüglicher Almkäse Vezzana (auf zimbrisch "Vesen").

**Servierhinweis:** Bei 15-16°C in mittelgroßen Ballon servieren.

