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: 13% 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

