

Cabernet Franc

VIGNETO

Tipo: rosso

Varietà: cabernet franc 100%

Zona di produzione: Carboncine

Comune: Roncade - Italia

Anno di impianto: 2000

Densità di impianto: 5.000 ceppi ettaro

Resa ettaro: 10.000 kg/ha

Resa per pianta: 2,00 kg/ceppo

Sesto d'impianto: 2,50 x 0,80

Superficie: 4,00 ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Tipologia di terreno: argilloso (50-60%) con presenza di caranto, alcalino

Epoca di vendemmia: seconda decade di Settembre

Raccolta: a mano

VINIFICAZIONE

Trasporto dell'uva alla diraspatrice e vinificatore tramite convogliatore a vibrazione e nastro

Recipiente di fermentazione: vinificatore Ganimede in acciaio inox che permette rimontaggi soffici senza l'utilizzo di organi meccanici

Macerazione: 10/12 giorni abbinata a delestage e follature soffici

Temperatura di fermentazione: 26/28°C

Lieviti: selezionati

Fermentazione malolattica: totale

Maturazione: sosta di 6 mesi in serbatoi in acciaio inox fino ad illimpimento naturale

Imbottigliamento: Marzo 2008

Affinamento in bottiglia: 30 gg

DATI TECNICI

Denominazione: Cabernet Franc IGT Marca Trevigiana 2007

Grado alcolico: 13,20 % in Vol.

Acidità totale: 5,00 gr/l.

pH: 3,60

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 18/20°C

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Olfatto: intenso, fresco, dolce, tra i frutti di bosco in evidenza la confettura di ciliegie. Elegante il floreale con sentori di viola, a chiudere una leggera delicata nota vegetale di peperone.

Gusto: morbido, fresco con acidità equilibrata e buona sapidità. Vino di medio corpo con nota tannica ben presente e finale asciutto e persistente.

In cucina: è consigliato con tutte le preparazioni di carne rossa, alla griglia, ai ferri e negli arrostiti importanti. Si abbina felicemente con la lepre in salmi, il cinghiale in umido ed i formaggi a pasta dura. Spesso viene abbinato con il salame fresco cucinato con aceto e cipolla.

