



Cabernet Franc
Marca Trevigiana
J.G.T. 2015

È un vino particolare, di spiccata personalità, con caratteristico odore e sapore erbaceo ben persistente. Da giovane ha un carattere aggressivo e quasi selvatico, che si placa come maturo. Raggiungendo verso il terzo anno grande pienezza ed armonia. Ha il colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Se vinificato con prolungata macerazione sulle vinacce è di un caratteristico colore rosso sangue. Con l'invecchiamento assume riflessi granati. È dunque un vino d'alta aristocrazia, di splendida stoffa, elegante, austero, tale da meritare d'essere considerato tra i primissimi del mondo. Il Cabernet Franc accompagna signorilmente le carni di pollame nobile, la cacciagione, gli arrostiti di carni bianche e rosse, i formaggi

invecchiati. Va servito a seconda dell'età alla temperatura di 16-18 gradi, ma con vini di 4-6 anni anche a 20 gradi.

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

Marca trevigiana

Vitigno

100% Cabernet Franc

Forma di allevamento

Silvoz 2,80x1,50

Vendemmia

Fine settembre

Resa

180 q.li/ha

Tecnologia adottata

Raccolta a mano in cassa, vinificazione in rosso per 8-10 giorni vari travasi.

Affinamento

180 giorni acciaio e bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol

12,5 % vol

Acidità totale

5,80 g/l

Residuo zucch.

‰

Estratto secco

35 g/l

CONSERVAZIONE E TEMPERATURA

Conservazione

in un luogo fresco e asciutto
bottiglie verticali

Temperatura

13°C

CONFEZIONE

Bottiglie da 0,75 L.

Cartoni da 6 bottiglie

Pallets (16x6)x6btg = 576 bottiglie

Antonio Facchin & Figli s.s. Soc. Agr.

Via Barucchella, 10 – 31020 San Polo di Piave (TV)

Tel. 0422 743550 – Tel. e Fax. 803213 cell 329.0583053 -52 -54 - info@antoniofacchin.com – www.antoniofacchin.com