



**ANTONIO FACCHIN**

VITIVINICOLTORI DAL 1870

*Cabernet Franc*

*Marca Trevigiana IGT*



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.



**ALCOHOL** 12,5%

#### **SCHEDA TECNICA**

Zona di Produzione:	Marca Trevigiana
Vitigno:	Cabernet Franc
Vendemmia:	Fine Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Vinificazione in rosso per 8-10 giorni, vari travasi
Affinamento:	Minimo 180 giorni in acciaio e in parte in bottiglia
Forma di Allevamento:	Silvoz
Resa per HA:	18000 kg.

#### **CARATTERISTICHE ANALITICHE**

Residuo Zuccherino:	6 g/l
Acidità Totale:	5,80 g/l
Estratto secco:	35 g/l

#### **CONFEZIONE**

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie