



Cabernet Franc

Marca Trevigiana IGT

12,5% vol.

È un vino particolare, di spiccata personalità, con caratteristico profumo e sapore erbaceo ben persistente. Ha colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Un vino d'alta aristocrazia, di splendida stoffa, elegante, austero. Accompagna signorilmente le carni di pollame nobile, la cacciagione, gli arrostiti di carni bianche e rosse, i formaggi invecchiati.

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:	Sylvoz
Resa per HA:	180 q.

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