



# Cabernet Franc IGT Marca Trevigiana

Figlio nobile del vitigno “Carmenere” eredita dal padre i profumi tipicamente erbacei mitigati da sentori di frutta rossa, molto coinvolgenti.

Colore rosso rubino carico. Caratteristico nel suo sapore erbaceo da giovane, giustamente tannico, di gran corpo ed armonico.

---

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Zona collinare della Marca Trevigiana

**VITIGNO:**

Cabernet Franc

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**

Sylvoz

**VENDEMMIA:**

20 settembre - 5 ottobre

**RESA:** 135 quintali per ettaro

**TECNOLOGIA ADOTTATA:**

Vinificazione in rosso a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:**

Minimo 270 giorni in acciaio

**ALCOL:** 12,5 % vol

**RESIDUO ZUCCHERINO:**

Nessun residuo

**ACIDITÀ:** 4,7 g/l

**CONSERVAZIONE:** In luogo fresco e asciutto, bottiglie verticali

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14 - 16 °C

**PROFUMO:** Intenso (erbaceo), gradevole e caratteristico

**GUSTO:** Asciutto, pieno, giustamente acido e tannico, caratteristico

**ABBINAMENTI:** Ideale con arrostiti di carni rosse, brasati e selvaggina

---



# leRughe