

# CABERNET FRANC

**Denominazione:** I.G.P. VENEZIA GIULIA

**Vitigni:** 100% Cabernet Franc

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità d'impianto:** 3500 ceppi ettaro

**Tipologia di terreno:** argilloso, sabbioso

**Resa media per ettaro:** 90 Q.li

**Vendemmia:** terza, quarta settimana settembre

**Vinificazione:** per "alzata di cappello", diraspatura, pigiatura leggera e macerazione sulle bucce immergendo regolarmente il cappello per 8/9 giorni, poi soffice pressatura con tradizionale torchio idraulico.

**Affinamento:** 6 mesi in cemento, 12 mesi in bottiglia

**Descrizione:** color rosso violaceo, esaltanti note di frutti rossi legate a sensazioni erbacee e pepate. Dal sapore piacevolmente erbaceo, unisce freschezza alla sua tipica tannicità e mai troppo invadente.

**Abbinamento:** Da provare con carni rosse, alla griglia, arrostiti e stracotti.

**Temperatura di servizio:** 18 - 20 °C

**Capacità di bottiglia:** 750 ml