

# Cabernet Franc

---

Denominazione:	I.G.T. delle Trevenezie
Tipo Vino:	Rosso
Regione di origine:	VENETO
Terreno:	Franco limoso tendente all'argilloso.
Uve:	Cabernet franc 100%
Epoca di raccolta:	Inizio ottobre
Vinificazione:	Macerazione delle uve per 9 giorni, fermentazione alcolica e malica a temperatura controllata in botti d'acciaio.
Affinamento:	no

## NOTE DI DEGUSTAZIONE:

---

Colore:	Rosso granata intenso.
Profumo:	gradevolmente erbaceo, con sensazioni armoniche di frutta matura.
Gusto:	secco, di buona acidità, abbastanza persistente e intenso.
Abbinamenti Gastronomici:	Piatti di carni rosse.
Temperatura di servizio:	18-20°

## DATI ANALITICI:

---

Grado alcolico:	12,5°
Acidità totale:	5,3

## ESTRATTO SECCO TOTALE:

---

Zuccheri residui:	0,2
-------------------	-----