



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

VENETO
Indicazione Geografica Tipica
CABERNET FRANC



Uve: 100% Cabernet Franc

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3900 ceppi/ha

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: vitigno che ha trovato un'ottima dimora nei terreni argillosi della zona Piave. La fermentazione del mosto avviene a contatto con le bucce, in contenitori di acciaio termocondizionati per almeno 10 giorni, durante i quali ad una temperatura media di 24-26°C vengono effettuati rimontaggi e delestage per permettere la massima estrazione del colore dalla buccia. A colore ottimale raggiunto, si procede alla svinatura. La maturazione continua con la fermentazione malolattica.

Residuo zuccherino: 3 gr/L

Gradazione alcolica: 12% vol

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino brillante. Ricco dei tipici sentori erbacei, quali rucola ed ortica, e di bacche rosse come more e lampone. Al palato si presenta con un inconfondibile calore naturale, dato dalla morbidezza dei suoi tannini. Notevole la persistenza aromatica della nota erbacea.

Abbinamenti: offre il meglio di sé accompagnando salumi e formaggi di media stagionatura. Ottimo con carni rosse e pollame nobile.

Servire a 18-20°C