



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

VENETO

Indicazione geografica Tipica

FANTASIE D'AUTUNNO

Rosso



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: l'uva di Cabernet Franc, selezionata in cantina, viene pigiadiraspata e messa a macerare sulle bucce con inoculo di lieviti selezionati, in contenitori d'acciaio, e con frequenti rimontaggi e follature. Questa fase di macerazione dura per circa quattro giorni. Il momento della svinatura avviene a colorazione ottimale raggiunta e quando gli zuccheri residui sono sufficienti per creare questo nostro prodotto. Il vino viene raffreddato, in modo da bloccare la fermentazione. Questa tecnica permette di mantenere il vino leggermente amabile, preservandone gli aromi primari, propri dell'uva.

Residuo zuccherino: 20 gr/L

Gradazione alcolica: 12% vol

Caratteristiche organolettiche: rosso rubino con accesi riflessi violacei. Il profumo è tipico, erbaceo, di rucola ed ortica, con sottofondo di frutti a pasta rossa. Il gusto è pieno, amabile, con tannini dolci. Retrogusto erbaceo tipico del Cabernet Franc.

Abbinamenti: ottimo per accompagnare stuzzichini, frutta secca e carni in umido.

Servire a 18°C