



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

# CABERNET FRANC



Linea	131
Vitigno	100% Cabernet Franc
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.400 piante per ettaro
Resa per ettaro	120 quintali/ha
Zona di produzione	Veneto Orientale
Caratteristiche pedoclimatiche	Terreno pianeggiante, di origine alluvionale. Il suolo è molto ricco di sali minerali, come carbonato di calcio e magnesio.
Vendemmia e Vinificazione	Diraspatura e pressatura soffice dei grappoli. Macerazione nelle bucce per 10-12 giorni, e separazione del torchiato. Il mosto viene poi fermentato a una temperatura controllata di 20-22°C.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 8-9 mesi seguito da un affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.
Alcool	13% Vol.
Temperatura di servizio	16-18°C
Degustazione	Di color rosso rubino acceso, al naso sprigiona un intenso aroma di frutti rossi, accompagnato da una nota erbacea di peperone verde, rucola e ortica. È secco, vinoso, con una buona struttura e una piacevole freschezza.
Abbinamenti	Ottimo abbinato a carni alla griglia, arrostiti e formaggi a pasta dura. Nelle nostre zone è tradizionalmente servito con salumi cotti all'aceto e cinghiale in umido.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



Tel. (+39) 0421 564562 |  
info@cavescovado.com



[www.cavescovado.com](http://www.cavescovado.com)