

CABERNET FRANC

Indicazione Geografica Tipica Veneto



VIGNA

Varietà: Cabernet franc 100%

Zona di produzione: S. Giacomo di Roncade – Treviso – Italy

Anno d'impianto: 2001

Densità d'impianto: 4800 piante ettaro

Sesto d'impianto: 2,60 tra le file x 0,80 sulla fila

Forma di allevamento: Cordone speronato

Tipologia terreno: Argilloso - Limoso

Resa ad ettaro: 120 quintali

Epoca di raccolta: Prima decade Ottobre

Raccolta: Meccanica

NOTE

Denominazione: IGT Veneto

Grado alcolico: 12,50 %vol.

Acidità totale: 5,30 gr/l

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Olfatto: Confettura di ribes, marasca, nota floreale, sentori erbacei caratteristici.

Gusto: Morbido, caldo e avvolgente. Fruttato. Una buona struttura accompagna un tocco di sapidità.

Abbinamenti: Sposa le carni di pollame nobile, cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16 – 18 °C