



## CABERNET FRANC I.G.T. MARCA TREVIGIANA

L'origine d'oltralpe gli conferisce un carattere cosmopolita che lo vede adattarsi nei più svariati territori. Dal carattere schietto e determinato regala, con il suo equilibrio, una vivace freschezza e una rotondità calda e ampia ma sempre elegante che ben si accompagna a piatti a base di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Va servito a 18 – 20 °C / Gradazione 12,5% vol.

### DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	I.G.T. Marca Trevigiana
TIPOLOGIA	fermo
COLORE	rosso intenso tendente al violaceo.
PROFUMO	bouquet floreale che richiama la mora e la marasca, il peperone e il pepe, delicatamente erbaceo e speziato.
SAPORE	sapore pieno e armonico.

### DATI AGRONOMICI

UVE UTILIZZATE	Cabernet Franc 100%
UBICAZIONE VIGNETI	Colle Umberto, nordest della provincia di Treviso in Veneto
TIPO DI SUOLO	medio impasto da collina morenica
ORIENTAMENTO VIGNE	nord-sud
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	est
EPOCA VENDEMMIALE	metà - fine settembre

### DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	vinificazione in rosso, macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata.
AFFINAMENTO	in contenitori d'acciaio
MATURAZIONE	30 giorni circa in bottiglia prima della commercializzazione
ALCOOL SVOLTO	12,5% vol.
ACIDITÀ	5,2 gr/lit

### ALTRI DATI

ABBINAMENTI	ama accompagnarsi a primi piatti di pasta a base di carne, portate a base di selvaggina, carne arrosto o alla griglia e formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 – 20°c
CONSERVAZIONE	al fresco lontano da luce e calore