



CABERNET FRANC I.G.T. MARCA TREVIGIANA

El origen de más allá de los Alpes le confiere un carácter cosmopolita que lo hace adaptarse en los más variados territorios. De carácter genuino y determinado regala, con su equilibrio, una vivaz frescura y una corpulencia cálida y amplia pero siempre elegante que se acompaña bien con platos a base de carne, caza y quesos curados.

Servir a 18 – 20 °C / Graduación 12,5% vol.

DATOS COMERCIALES

DENOMINACIÓN	I.G.T. Marca Trevigiana
TIPO	tranquilo
COLOR	Rojo intenso con tendencia al violáceo.
AROMA	Bouquet floral que recuerda a la mora y la cereza marasca, el pimienta y la pimienta, delicadamente herbáceo y especiado.
SABOR	Sabor intenso y armónico.

DATOS AGRONÓMICOS

UVAS UTILIZADAS	Cabernet Franc 100%
UBICACIÓN DE LAS VIÑAS	noreste de la provincia de Treviso en Véneto
TIPO DE SUELO	Mezcla media de colina de morrena
ORIENTACIÓN DE LAS VIÑAS	norte-sur
EXPOSICIÓN DE LAS VIÑAS	este
PERIODO DE LA VENDIMIA	Mediados – finales de septiembre

DATOS ENOLÓGICOS

VINIFICACIÓN	Vinificación en tinto, maceración sobre las cáscaras, fermentación a temperatura controlada.
AÑEJAMIENTO	en recipientes de acero
MADURACIÓN	30 días en botella antes de la comercialización
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	12,5% vol.
ACIDEZ	5,2 g/l

OTROS DATOS

MARIDAJE	Ama ser acompañado por primeros platos de pasta a base de carne, platos de caza, carne asada o a la parrilla y quesos curados.
TEMPERATURA DE SERVICIO	18–20°C
CONSERVACIÓN	En un lugar fresco, lejos de la luz y del calor