

### Caratteristiche Tecniche

Area di produzione	Veneto, Nord-Est, Italia
Composizione varietale	100% Cabernet Franc
Potenziale invecchiamento	5-7 anni
pH	3,63
Acidità Totale	6,02 g/L
Acidità Volatile	0,33 g/L
Gradazione	12,01°
Estratto secco	26,8 g/L
Zuccheri	9,80 g/L

### Caratteristiche Organolettiche

Di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, profumi vinosi, vegetali, caratteristici e persistenti, sapore asciutto, pieno, austero se invecchiato.

Questo vino è consigliato in abbinamento con carni di pollame nobile, carne alle griglia, arrostiti ed i formaggi di media stagionatura.

### Vinificazione

Le uve prodotte esclusivamente nell'azienda agricola di famiglia provengono da terreni di tipo argilloso di medio impasto con frammenti conchiliari da impianti di tipo Sylvoz.

Le uve raccolte la terza settimana di settembre subiscono una veloce diraspatura poi vengono poste a fermentare in serbatoi d'acciaio inox per circa due settimane con temperatura controllata, raggiunta la gradazione alcolica ottimale il vino viene separato dalle vinacce esauste, pressato dolcemente, filtrato e riposto in cantina fino al momento dell'imbottigliamento.

