



## Cabernet Franc

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (UD) / [www.venchiarezza.it](http://www.venchiarezza.it) - [info@venchiarezza.it](mailto:info@venchiarezza.it)

Nobile vitigno di pedigree bordolese. Il Cabernet franc è diffuso in tutto il triveneto, ove è apprezzato per la sua marcata e caratteristica nota erbacea.

### *Uve*

Cabernet franc

### *Vigneto*

Età media vigneto: 15 anni

Numero medio di ceppi per ettaro: 4.500

Forma di allevamento: doppio capovolto

Produzione media: 80 q.li/ha

Momento della vendemmia: seconda decade di ottobre

### *Vinificazione & affinamento*

Diraspigiatura, poi fermentazione a temperatura controllata (26-28°C), con follature giornaliere, per favorire l'estrazione di colore, tannino ed aroma.

Affinamento in acciaio inox, per preservare al massimo il suo carattere verde.

### *Sensazioni*

Dal colore rosso rubino, non molto intenso, è facilmente riconoscibile per il suo olfatto dalle sensazioni vegetali.

Evolve poi nel tempo smorzando il suo carattere, a favore di intriganti note quasi "menta", che si mescolano alla già presente "macedonia di frutti rossi".

Al palato è pieno, schietto, ricco di aromi.

### *Abbinamenti*

Accompagna bene i piatti tipici della cucina nostrana, come il frico, le frittate, il salame e la selvaggina, ma non disdegna di essere gustato in compagnia al tavolo.

*Temperatura di degustazione:* 16 °C

*Grado alcolico:* (% vol) 12,5%

*Acidità totale:* (g/l) 5,00