



## CABERNET FRANC I.G.T.

**Denominazione:**

*CABERNET FRANC I.G.T.*

**Varietà:**

*Grappolo medio, cilindro, conico, di media compattezza, acini nero-blu pruinoso, rotondo con buccia spessa e consistente.*

**Zona di produzione:**

*Ottenuto da uve vendemmiate a mano nei propri vigneti, particella 334 nel comune di San Polo di Piave.*

**Densità di impianto:** 1600 viti ha.

**Sistema di allevamento:** Bellussi

**Vinificazione:**

*Le uve mature vengono fatte macerare per 8 giorni.*

**Acidità totale:** 5,4 per mille

**Estratto secco totale:** 27 gr/l

**Zuccheri:** Secco

**Grado alcolico:** 12% Vol.

**Note sensoriali:**

*Dotato di spiccata personalità, di buon equilibrio, è marcato da un forte sentore vegetale di peperone verde, ortica, fiori di sambuco, arricchito da frutti di ribes nero, more e pepe. Queste sue prerogative, espressione unica e tipica del territorio del Piave si trasmettono intensamente nella degustazione.*

**Abbinamenti:**

*È un vino che ben si accompagna a piatti di carni rosse e bianche della più schietta tradizione culinaria regionale come brasato di manzo, cacciagione, selvaggina. Si sposa bene con formaggi e primi piatti strutturati.*

**Temperatura di servizio:**

*Va servito ad una temperatura di 16-18° C.*