



CABERNET FRANC

IGP MARCA TREVIGIANA

Vitigno di produzione: Cabernet Franc 100%.

Grado alcolico: 12 % vol.

Zona di produzione: Castello Roganzuolo, San Fior (TV).

Tipo di terreno: di medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: a filare con potatura Sylvoz e Bellussi.

Epoca di Vendemmia: prima decade di Ottobre.

Vinificazione: macerazione delle bucce per circa 10-15 giorni, 2 rimontaggi al giorno, pressatura soffice e sgrondo del mosto-vino. La fermentazione alcolica finisce in cisterne di acciaio inox dove riposa per diversi mesi con le fecce nobili.

Caratteristiche: da questa uva rossa, dal grappolo spargolo con acini medio-grossi, otteniamo questo nobile vino rosso, dotato di grande personalità.

Colore: colore rosso rubino intenso, riflessi caratteristici violacei.

Olfatto: profumo intenso e persistente, spiccano le fragranze erbacee arricchite da sentori di frutta rossa e leggere spezie.

Gusto: il gusto secco e deciso esprime tutta l'eleganza dell'uva e la sua complessità. La struttura è un'armoniosa fusione di persistenza aromatica e morbida tannicità.

Abbinamenti: accompagna piatti di selvaggina, arrosti e formaggi stagionati. Ottimo anche con piatti speziati e rustici a base di erbe selvatiche dall'aroma forte.

Temperatura di servizio: 18°C - 20°C in baloon.

Formati disponibili: 0.75 LT - 1.50 LT.
Disponibile anche in versione invecchiata in barrique.

Tipologia: Vino Rosso Fermo.

AZIENDA AGRICOLA
BUFFON GIORGIO

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT