

## BOTTE ROSSA

### CABERNET FRANC

**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

