



## CABERNET FRANC

VITIGNO: Cabernet Franc IGT del Veneto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti a nord-ovest di Bassano, zona pedecollinare con buona escursione termica giornaliera terreno medio pesante con ghiaia

**VENDEMMIA:** Manuale con raccolta in cassetta da 20kg, tra la prima e la seconda settimana d'ottobre

VINIFICAZIONE: Macerazione con le bucce per 20 giorni a 24°C in vasche di cemento con rimontaggi giornalieri, successiva maturazione in acciaio prima di finire con un affinamento in barrique per 4 mesi.

COLORE: Rosso porpora con riflessi violacei

mirtillo

GUSTO: Vino Rosso di forte carattere dalle note erbacee, aromatiche, con sentori di prugna e mirtillo Vino equilibrato e persistente, con buona piacevolezza alla beva

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Dalle carni rosse, brasati, cotechini al più semplice pane con salame fresco

**GRADAZIONE:**13%vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C



Cantina Zoe di Scremin Zoe Luigi Cell. 3285705058 Viale Asiago,165 Bassano Del Grappa www.cantinazoe.it