



CABERNET FRANC



VITIGNO DI ORIGINE: Cabernet Franc e Carmèner

ZONA DI PRODUZIONE: Castello Roganzuolo 119 m.s.l.m

TIPO DI TERRENO: Di medio impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A filare con potatura Sylvoz e Bellussi

SESTO DI IMPIANTO: Da mt 2.80 x 1.25 a 4.00 x 6.00

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE: Macerazione con le bucce per circa 10-15 giorni, 3 rimontaggi al giorno, in seguito pressatura soffice e sgrondo del Mosto-Vino. Viene lasciata finire la fermentazione alcolica in cisterne di acciaio inox. La fermentazione malo lattica avviene spontaneamente dopo la fermentazione alcolica. Dopo le fermentazioni viene lasciato riposare con le feccie nobili in cisterne di acciaio inox.

CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino intenso, con caratteristici riflessi violacei. Profumo intenso e persistente, spiccano le fragranze erbacee arricchite da sentori di frutta rossa e leggere spezie. Al gusto esprime eleganza, è secco, complesso, strutturato in un'armoniosa fusione di persistenza aromatica e morbida tannicità

ABBINAMENTI: Ottimo con piatti speziati, arrostiti di carni bianche e rosse e formaggi stagionati. Si abbina anche a piatti rustici a base di erbe selvatiche dall'aroma forte.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Temperatura di 20 °C.

Azienda Vitivinicola Buffon Giorgio - Di Buffon Querino e Cleris

Società Agricola S. S.

via Ferrovia 18, 31020 Castello Roganzuolo - San Fior (TV) Tel: 0438.400624 - Fax: 0438.405639 - e-mail: buffonq@tiscalinet.it