



TENUTA BARBON

1898

Cabernet Franc IGT TREVENEZIE

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Cabernet Franc IGT TREVENEZIE
Colore: rosso rubino con riflessi violacei
Profumo: delicato di frutta rossa con sentori di pepe nero
Sapore: gusto rotondo con una struttura morbida e vellutata
Formati disponibili: 750 ml

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Cabernet Franc
Zona ubicazione vigneti: Villorba (TV) – Italy
Altitudine: 30 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: ghiaioso
Sistema di allevamento: cordone speronato
Ceppi/ha: 4000 viti/ha
Resa uva q.li/ha: 110-120 quintali
Epoca della vendemmia: seconda metà di settembre
Gestione uve: raccolta a mano delle uve

DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: macerazione per 8-10 giorni a temperatura di 26-28°C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini
Fermentazione malolattica: sì, appena dopo la svinatura
Affinamento: 4 mesi in botte
Durata maturazione: 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino: 70%
Estratto secco: 29 gr./lt
Acidità totale: 5,30 gr./lt
Ph: 3,44
Zuccheri residui: 0,00 gr./lt
Alcol svolto: 12% vol.

ALTRI DATI

Abbinamenti: eccezionale a tutto pasto, ottimo con risotti e zuppe
Temperature di servizio: 16-18°C
Conservazione: in un luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore



Certification: V Label Italia s.r.l.

