



CABERNET FRANC

VENDEMMIA 2016

DENOMINAZIONE Cabernet Franc
IGT Veneto

PRODUTTORE Elvira - Società
Agricola Semplice

VITIGNO Cabernet Franc

ORIGINE VIGNETO Val Liona (VI)
loc. San Germano dei Berici

ALTIMETRIA 250 m s.l.m.

TERRENO di natura carsica di tipo
argilloso marnoso, ricco di scheletro
calcareo, non irriguo. Esposizione
dell'apezzamento a Ovest-Sud-Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone
speronato

DENSITÀ DELLE VITI 4630 ceppi/ha

ANNO IMPIANTO 2002

VINIFICAZIONE

Raccolta e selezione manuale delle
nostre uve in piccoli contenitori.

Sur-maturazione in vigna

Fermentazione naturale con
macerazione sulle bucce per 10
giorni circa con *delestage* giornaliero
e ripetuti rimontaggi manuali.

Maturazione in *barrique* per 12
mesi.

Vinificazione in assenza di solfiti
aggiunti.

Tutte le fasi della produzione
avvengono nella nostra cantina
fino all'imbottigliamento ed
etichettatura.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo Alcolometrico 14,40 %vol

Zuccheri residui 0,4 g/l

Acidità totale 5,60 g/l

Acidità volatile 0,55 g/l

Anidride solforosa totale 2 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore rosso rubino pieno.

*Al naso, balsamico di ginepro ed
eucalipto, con note minerali, poi ribes
e mirtillo in confettura, e infine cedro e viola.*

*In bocca è caldo ed avvolgente, di grande
equilibrio; è un vino secco, con tannino
moderato e con una buona sapidità, la
nota vegetale è leggera e ben integrata.*

*Di buona persistenza, retrogusto di confettura
di frutti rossi (mirtillo) e note tostate.*

*Si presta all'abbinamento con carni
alla griglia o arrostiti e selvaggina sia
da pelo che da piuma.*

*Consigliamo l'apertura almeno un'ora
prima della degustazione, l'utilizzo di
un calice ampio.*

Temperatura di servizio, 16-18° C.



Vino Biologico

Organismo di controllo
autorizzato dal Mipaaf: IT BIO 006
Operatore Controllato
n° E052 - Agricoltura ITALIA