



**Cabernet Franc  
Trevenezie I.G.T.**

**Provenienza:** da nostri vigneti di Pradamano (Ud)

**Maturazione:** fine settembre

**Allevamento:** G.D.C. e Cordone Libero

**Densità viti:** 4000 piante/ettaro

**Terreno:** medio impasto, ricco di ferro e calcare.

**Vinificazione:** dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 8-10 giorni a temperatura controllata di 28 °C in vasche di acciaio da HL. 300 con vinificatori metodo Ganimede. Questo metodo permette la fermentazione soffice senza rottura di vinaccioli e bucce per ottenere vini morbidi. Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento.

**Grado:** 12 – 12,5 % vol.

**Zuccheri:** 6 gr. lt.

**Acidità:** 5,5 gr. lt.

**Descrizione:** vino asciutto, morbido, di giusto corpo, con piacevoli sentori erbacei.

**Abbinamenti:** da tutto pasto, si sposa con carni rosse e primi piatti saporiti. Servire a 16-18 °C.

**Conservazione:** in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.