

CABERNET FRANC



Brand	131
Grape	100% Cabernet Franc
Training system	Sylvoz
Planting density	3.500 plants per hectare
Yeld per hectare	120 quintals/ hectare
Production Area	Eastern Veneto
Soil type	Flat land of alluvial origin. The soil is very rich of mineral salts, as calcium carbonate and magnesium.
Harvest & Vinification	Destemming and soft pressing of the grapes. Maceration for 10-12 days and separation of the pressed. Then the must is fermented at a controlled temperature of 20-22 °C.
Maturation and refinement	Refinement in steal tanks for 8-9 months. Ageing in bottle for 6 at least months.
Alcohol content	13% Vol.
Serving temperature	16-18°C
Tasting notes	Intense ruby red colour; on the nose it unveils an intense berries aroma, accompanied by a herbal scent of green pepper, rocket and nettle. It is dry, vinous, with a good structure and a pleasant freshness.
Food pairing	Excellent with grilled, roasted meat and aged cheese. In our zone is traditionally paired with cured meat and stewed boar.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



Tel. (+39) 0421 564562 |
info@caveskovado.com



www.caveskovado.com

CABERNET FRANC



Linea	131
Vitigno	100% Cabernet Franc
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.400 piante per ettaro
Resa per ettaro	120 quintali/ha
Zona di produzione	Veneto Orientale
Caratteristiche pedoclimatiche	Terreno pianeggiante, di origine alluvionale. Il suolo è molto ricco di sali minerali, come carbonato di calcio e magnesio.
Vendemmia e Vinificazione	Diraspatura e pressatura soffice dei grappoli. Macerazione nelle bucce per 10-12 giorni, e separazione del torchiato. Il mosto viene poi fermentato a una temperatura controllata di 20-22°C.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 8-9 mesi seguito da un affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.
Alcool	13% Vol.
Temperatura di servizio	16-18°C
Degustazione	Di color rosso rubino acceso, al naso sprigiona un intenso aroma di frutti rossi, accompagnato da una nota erbacea di peperone verde, rucola e ortica. È secco, vinoso, con una buona struttura e una piacevole freschezza.
Abbinamenti	Ottimo abbinato a carni alla griglia, arrosti e formaggi a pasta dura. Nelle nostre zone è tradizionalmente servito con salumi cotti all'aceto e cinghiale in umido.

