

CABERNET FRANC

COLLI EUGANEI CABERNET FRANC DOC

Terreno e forme d' allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Rovolon, Colli euganei, Italia

Uve: Cabernet Franc

Altimetria s.l.m.: 200 mt

Tipologia terreno: Argilloso, origine vulcanica

Esposizione: Ovest, Nord-Ovest

Età delle viti: 20-30 anni

Densità di impianto: 4000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Fine settembre

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione: 13,5% vol

Estratto secco: N.D.

Acidità totale: 5,50 g/l

Ph: N.D.

Zuccheri residui: N.D.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumi: Sentori fruttati ed erbacei, spezie e frutta a bacca rossa

Sapore: Finemente erbaceo e speziato, equilibrato

Vinificazione

Dettagli/fermentazione: raccolta manuale delle uve in surmaturazione, pigidirasatura e fermentazione completa a contatto con le proprie bucce e poi a cappello sommerso, senza utilizzo di solforosa

Temperatura di fermentazione: 25 °C

Fermentazione malolattica: Si

Affinamento: Dopo la svinatura riposa e matura per circa 10 mesi in tonneaux di terzo e quarto passaggio, prima di essere imbottigliato