

**I CLASSICI**

# CABERNET FRANC

I.G.T. VENEZIA GIULIA



## ZONA DI PRODUZIONE

Cormòns e Corona, su terreno calcareo e ghiaioso

## VITIGNO

100% Cabernet franc

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

## PRODUZIONE MEDIA

60 hl per ettaro

## VENDEMMIA

Manuale, nella prima decade di ottobre

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e successiva macerazione per un periodo di circa dodici giorni con “Délestage” e rimontaggio giornaliero. Pressatura e affinamento in acciaio.

## IMBOTTIGLIAMENTO

Agosto

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino di colore rosso rubino con riflessi granato-violacei secondo l'età, ottenuto dall'omonimo vitigno. Particolarmente pregiato per la sua fragranza sia da giovane, sia dopo breve invecchiamento che esalta le sue peculiari caratteristiche. Ha profumo intenso e persistente, sapore corposo e armonico.

## ACIDITÀ

4,5 g/l

## GRADAZIONE

13% vol.

## ABBINAMENTO

Da abbinare a carni rosse alla griglia, ai ferri o agli arrosti.

Ottimo anche con formaggi saporiti.

## TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

16° - 18°C

**MAGNÁS**