



# Cabernet franc

Il vitigno Cabernet Franc proviene dalla provincia francese di bordeaux. Arrivato in veneto e nella nostra zona verso il 1870, dove ha avuto grande diffusione come nel Friuli e nel trentino. Dal 1877 si trova presso la Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano.

## Dati analitici

**Alcol:** 12,50 % vol  
**Zuccheri riduttori:** 11,20 g/l  
**Acidità fissa:** 5,00 g/l  
**Ph:** 3,58  
**Solforosa totale:** 125 mg/l

## Grappolo

Spargolo, acinellato con acini di grandezza diversa gli uni dagli altri; alato, con una o due ali ben evidenti. L'acino ha forma sferica, con buccia molto resistente, di color blu-nero, pruinosa. Masticando la buccia si percepisce il sapore erbaceo che poi si ritroverà nel vino.

**Vigneto:** Ha 1,50  
**Ceppi per ettaro:** 2.500 viti  
**Anno impianto vigneto:** 2000  
**Sistema di allevamento:** sylvoz  
**Terreni:** argilloso – limoso per il carmenere e medio impasto per il cabernet franc  
**Raccolta uve:** meccanica  
**Vinificazione:** diraspia-pigiatura, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 26°C in vinificatori d'acciaio con rimontaggio a pioggia per circa 6 giorni. Svinatura e termine della fermentazione a 20°C, travasi e riposo sulle fecce nobili fino al momento della filtrazione con filtro tangenziale il 06 Dicembre. Stabilizzazione 10 giorni a 0°C.  
**Imbottigliato:** presso Cantine Introvigne (TV).

## Il Vino

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Caratteristico il suo profumo e sapore erbaceo da giovane. Corposo, migliora le sue caratteristiche con il tempo diventando più elegante e morbido, con un bouquet di frutta rossa.

## Accostamenti Gastronomici

Questo vino può essere abbinato a: carni fredde, arrostiti, pollame nobile, formaggi. Va servito alla temperatura di 16 °C.

