

Linea Vini Fermi

Cabernet Franc

Marca Trevigiana IGT

Varietà	100% Cabernet Franc	Grado alcolico	12,5% vol
Acidità totale	5 g/l	Servire a	14-16° C
Vigneti	Insieme di vigneti della pianura a nord di Treviso.		
Vinificazione	L'uva viene raccolta nella seconda metà del mese di settembre. In cantina ha inizio la fermentazione sulle bucce per 15 giorni in vinificatori d'acciaio cui segue il periodo di maturazione in serbatoi d'acciaio.		
Descrizione	Una parte del vino sosta in botte grande per 5 mesi. Il prodotto d'annata viene imbottigliato a partire dal mese di marzo.		
Colore	Rosso rubino.		
Bouquet	Sentori fruttati di mora e marasca croccante, violetta di campo e note vegetali di peperone verde e sfalcio d'erba.		
Gusto	Il sorso è fresco dal finale vegetale e fruttato che richiama i classici riconoscimenti del Cabernet Franc.		
Abbinamenti	Salsicce, carne allo spiedo, brasati, funghi e formaggi semistagionati.		
Formati	0.75 L		

