



Cabernet Franc

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Vitigno:

100% Cabernet Franc

Denominazione:

Veneto – Indicazione Geografica Tipica

Notizie sul Cabernet Franc:

Il Cabernet Franc, vitigno cosmopolita, propone i profumi e il gusto dei famosi Cabernet delle cantine Bonotto, tipici e caratteristici della zona del Piave, nella località di Tezze.

Caratteristiche del terreno:

Terreni facenti parte del terrazzo alluvionale del fiume Piave, caratterizzato dalla presenza di ghiaie, spesso affioranti, ricoperte da un'esigua fascia di sedimenti a media granulometria. Nella coltivazione di queste vigne vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una gestione agronomica sostenibile.

Sistema di allevamento e resa per ettaro :

Vigneti policlonali a controspalliere con potature a Gujot corto e Sylvoz a 110 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

Selezione manuale a fine agosto e raccolta nella terza decade di settembre.

Vinificazione:

Fermentazione in acciaio secondo il metodo Eureka in grado di esaltare al massimo i profumi primari dell'uva e di attenuare la tonalità erbacea. Una moderna tecnologia a servizio della naturalità del vino.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio:

Colore rosso rubino a volte carico, brillante. Sentori di frutta rossa quali mora e lampone e note erbacee caratteristiche quali rucola, menta e ortica. Servire a circa 16-18 ° C.

Dati Analitici:

Alcool: 12% vol Acidità totale: 4,80 g/l pH: 3,70