CABERNET FRANC DOC

Codice; CABFR-01
Alcohol: 12.5% vol
Acidità: 5,60 g/l
Zuccheri: Tracce
Servito a temperatura di 17-18°

Descrizione

Originario di Bordeaux, si è iniziato a coltivare in Veneto verso il 1820, mentre nel trevigiano la sua presenza è documentata dal 1877 nella collezione ampelografica della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano. Annusando il profumo intenso e pungente di erba verde che si sprigiona dalle estremità di una tralcio di vite di Cabernet franc appena tagliato, si coglie in modo ideale l'anima di questo vino. E' infatti la tipica nota erbacea che si avverte all'olfatto e al gusto a rendere il franc un vino capace, già in gioventù, di svelare la sua vivida eleganza e di conquistare il palato grazie alla sua stoffa ricercata. Certamente il Cabernet Franc è uno dei più grandi vini del mondo, sia vinificato in purezza, sia in uvaggio con il 30% di Cabernet Sauvignon, come usiamo noi abitualmente. Ha colore rosso rubino intenso, talvolta rosso sangue se vinificato con macerazione prolungata sulle vinacce;il profumo ha l'inconfondibile nota erbacea impreziosita dal sentore di frutti rossi. In bocca predomina l'erbaceo, senza essere aggressivo. Il sapore è deciso, di buon corpo, giustamente tannico, asciutto e con una apprezzabile alcolicità .

Vitigni

E' un vitigno che preferisce il suolo povero e sassoso delle grave dei fiumi e di collina, ma che sa adattarsi benissimo a qualsiasi tipo di terreno. La vigoria della vite è sempre ottima, resistenza normale alle malattie, però con produzione scarsa e poco costante; soffre di allegazione difettosa per difficoltà di impollinazione; necessita quindi di una attenta concimazione, specie in prefioritura, per portare la vite in piena vigoria al momento della fecondazione. Il grappolo è alato, con con una o due ali ben evidenti, spargolo, con acini di grandezze diverse, anomalia questa dovuta a difficoltà di impollinazione. Il peduncolo è duro, legnoso, di colore verde-marron, tendente al rossastro a piena maturazione. L'acino ha forma quasi sferica, con buccia molto resistente, di colore blu-nero, molto pruinosa, di sapore tipico erbaceo se masticata; polpa carnosa, con leggero sentore erbaceo.

Vendemmia

metà settembre

Vinificazione E Affinamento

Macerazione sulle bucce per circa sette giorni. L' affinamento avviene in serbatoi di cemento a temperatura controllata fino al mese di aprile, quando viene imbottigliato.

Abbinamenti

Ottimo con arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e con i formaggi importanti invecchiati. Da gustare sul baccalà alla vicentina, potrebbe stupirvi.