



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, ripropone i profumi e il gusto dei famosi Cabernet delle cantine Bonotto molto apprezzati fin dalla metà del secolo scorso. Caratteristiche peculiari 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 si mettono in pratica tutte le più recenti conoscenze agronomiche per una viticoltura più moderna e 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 dell'espressione più tipica e naturale 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: 5,00 g/l pH: 3,70