



CABERNET FRANC 2011		
Vigneto/Vineyard	Varietà/ <i>Typ</i>	Cabernet Franc 100%
	Allevamento/ <i>Training technique</i>	Guyot
	Esposizione/ <i>Exposure</i>	Est-Ovest/ <i>East-West</i>
	Tipologia di terreno/ <i>Soil type</i>	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali/ <i>Medium textured soil with mainly alluvial gravel</i>
	Comune/ <i>Place</i>	Remanzacco Frazione Orzano
	Densità di impianto/ <i>Planting density</i>	4.830 vines/ha
	Resa per ettaro/ <i>Yield per hectare</i>	58 q/cwt
Vendemmia/<i>Harvesting</i>		Manuale, in cassetta/ <i>Manually, in boxes</i>
Fermentazione malolattica/<i>Malolactic fermentation</i>		Svolta/ <i>Carried out</i>
Affinamento/<i>Fining</i>		Legno 30 mesi/ <i>Wood barrel 30 months</i> Bottiglia 24 mesi/ <i>Bottle 24 months</i>
Analisi/<i>Analysis</i>	Gradazione alcolica/ <i>Alcoholic content</i>	14.85% v/v
	Anidride solforosa totale/ <i>Total sulfur dioxide</i>	58 mg/l
	Acidità totale/ <i>Total acidity</i>	5.10 g/l
Note di degustazione/<i>Wine tasting notes</i>	Temperatura di servizio/ <i>Serving temperature</i>	16 ÷ 18°C
	Esame visivo/ <i>Colour</i>	Rosso rubino intenso con riflessi violacei/ <i>Intense ruby red with purple hues</i>
	Esame olfattivo/ <i>Nose</i>	Frutti rossi di bosco, pepe nero/ <i>Red wild berries, black pepper</i>
	Esame gustativo/ <i>Palate</i>	Spezie ben fuse dei tannini con note di rabarbaro/ <i>Spicy and high in tannin with a hint of rhubarb</i>
	Accompagnamenti/ <i>Serving suggestion</i>	Carni rosse, grigliate speziate/ <i>Red meat, spicy grilled meats</i>