



TENUTA  
SANT'ANNA



### **CABERNET FRANC, DOC VENEZIA**

Vitigno internazionale di grande fascino e personalità, si distingue dal Cabernet Sauvignon per i marcati sentori erbacei che lo caratterizzano, per una trama tannica meno fitta e più "selvatica", ottima da abbinarsi con cibi dai sapori forti.

**Uve:** Cabernet Franc 100%

**Provenienza:** Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà

**Tipologia di terreno:** Medio impasto, argilloso

**Densità d'impianto:** 4.500 ceppi per ettaro

**Metodo di allevamento:** Guyot e Sylvoz

**Gradazione alcolica:** 12.5%

#### **Vinificazione:**

Dopo la vendemmia, le uve vengono diraspate e pigiate. I mosti vengono lasciati a macerare sulle bucce per 4/5 giorni a temperature comprese tra i 28° e i 33° C. Viene effettuata una parziale fermentazione malolattica e poi, dopo un periodo di riposo in vasche di cemento, il vino viene imbottigliato.

#### **Note di Degustazione:**

Il colore è un rosso rubino con riflessi violacei. Al naso emergono immediatamente le note erbacee che caratterizzano il vitigno e sentori freschi e vinosi. Al palato è snello, vibrante e nervoso, con sentori fruttati messi in secondo piano rispetto ad una trama tannica piacevolmente "rude".

#### **Abbinamenti consigliati:**

Carni alla griglia, selvaggina, brasati e formaggi stagionati e piccanti. Servire intorno ai 18°-20° C.

