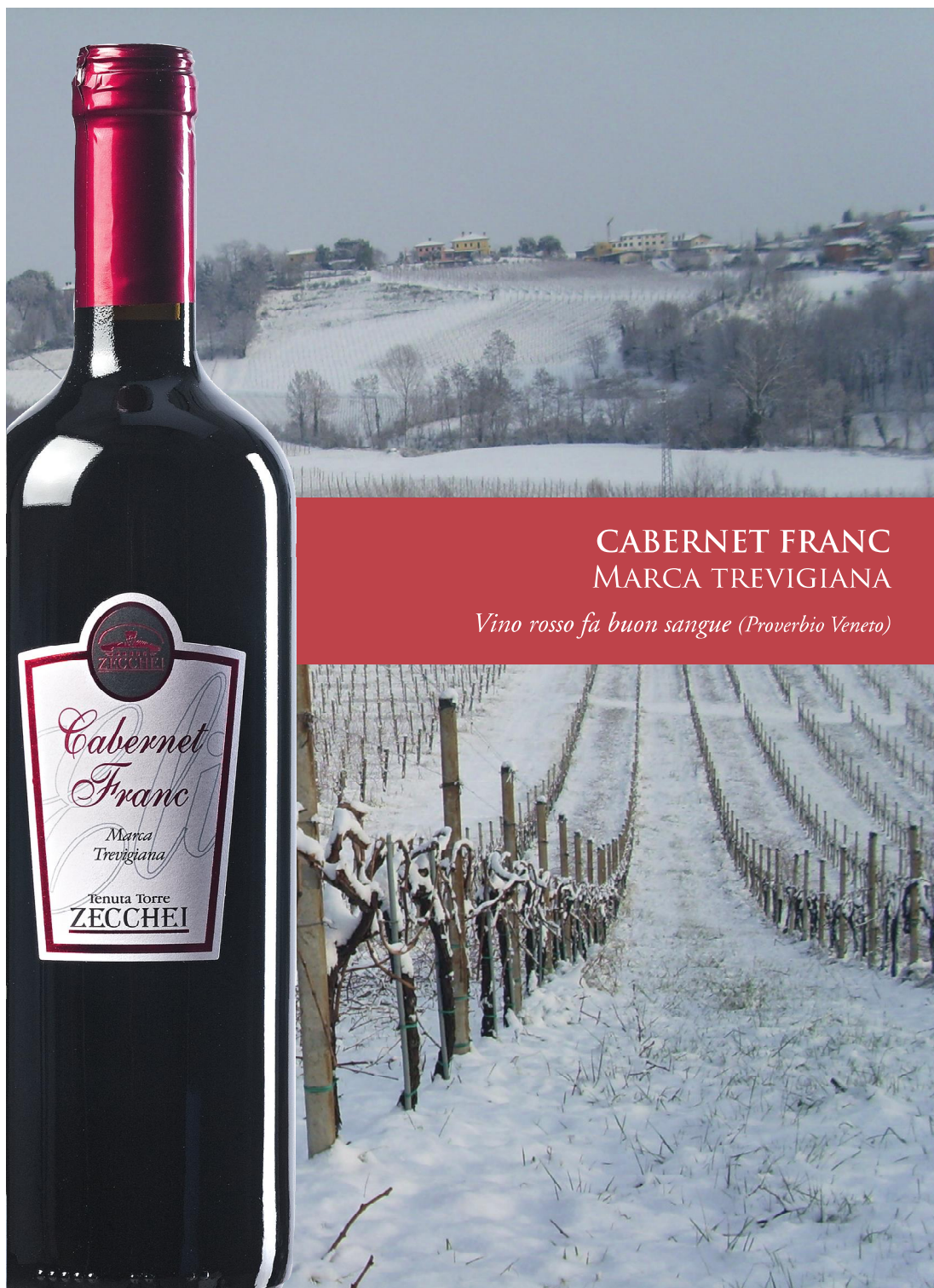




CABERNET FRANC
MARCA TREVIGIANA

Vino rosso fa buon sangue (Proverbio Veneto)



Vino ottenuto da uve Cabernet colte a piena maturazione e vinificate con scrupolosa cura per ottenere un vino di eccellente qualità, corposo, di gran carattere, capace di introdursi facilmente grazie al suo inebriante profumo, in qualsiasi occasione quotidiana o di festa.

TIPOLOGIA: Cabernet Franc

AREA DI PRODUZIONE: Marca Trevigiana

VITIGNO: 100% Cabernet Franc

VENDemmIA: rigorosamente a mano, nella prima/seconda settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE: Le uve, pigiate e diraspate, vengono macerate per la fermentazione alcolica. La macerazione prosegue poi per un periodo complessivo di circa 12-15 giorni, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio e follature. Alla svinatura il vino viene posto in vasche di acciaio a temperatura controllata (17-19°) per l'affinamento.

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei

GUSTO: Buon equilibrio complessivo, con una struttura resa importante dalla sensazione tannica. Ben strutturato e particolarmente armonico..

SERVIRE: Servire a temperatura di 18° o di cantina, avendo l'accortezza di farlo ossigenare almeno una mezz'ora prima del consumo. Indicato con gli arrostiti di carni rosse, brasati e selvaggina o piatti di lunga cottura. Il suo sapore pieno si sposa bene con i formaggi stagionati.

CABERNET FRANC MARCA TREVIGIANA

This wine is obtained by Cabernet grapes, collected at their full maturity, and the wine is produced with scrupolous care to obtain an excellent quality, a great body and character, that can perfectly be well appreciated in any daily or party occasion, thanks to its heady smell.

WINE TYPOLOGY: Cabernet Franc

AREA OF PRODUCTION: Area of Marca Trevigiana

GRAPE VARIETY: 100% Cabernet Franc

GRAPE HARVEST: Manual harvest in small containers, during first and second week of October.

WINE TREATMENT: Grapes are trodden, and grapes are soaked for the alcoholic fermentation. The process of soaking continues for about 12-15 days, when the wine is mixed and reshuffled.

When the wine is separated by the marc, it is put inside steel tanks at controller temperature of 17-19°C to be refined.

COLOR: Ruby red with purplish shades.

FLVOUR: well balanced, with an important structure due to its tannic sensation, with a perfect savory harmony.

HOW TO SERVE: at 18° or at cellar temperature, oxigenating it at least half hour before the consumption. It is perfect with roasts of red meat, braised meat and game.

Its full taste goes well with ripe cheese.

Tenuta Torre Zecchei di Eli Spagnol & C. SS. Soc. Agricola

Via Capitello Ferrari I-3 - Valdobbiadene (Treviso) Italia

Tel. 0423.976183 Fax 0423.905041 web: www.torrezecchei.it - info@torrezecchei.it