



DARE

Selezioni

# Cabernet Franc

## Doc Venezia



**Uve:** 100% Cabernet Franc.

**Terreno e vigneti:** terreno argilloso, abbondante di sali minerali. Sistema di allevamento che prevede una densità di impianto di 5.000 piante/Ha e una potatura Guyot semplice, per una resa d'uva/ettaro limitata.

**Vendemmia:** realizzata a mano nella terza settimana di settembre.

**Vinificazione e affinamento:** verificato il raggiungimento ottimale di acidità totale/ parte zuccherina/ maturità fenolica, le uve vengono vendemmiate a mano, successivamente diraspate e pigiate in cantina. Segue la fermentazione del mosto a contatto con le bucce in tini di acciaio inox, per una durata di 7 giorni a temperatura controllata (28°C). Dopo la svinatura, il vino riposa in contenitori di acciaio inox fino al raggiungimento della fermentazione malolattica (8-10 mesi circa). Infine completa l'affinamento in bottiglia per almeno 6-12 mesi prima di essere introdotto sul mercato.

**Capacità di evoluzione:** raggiunge l'apice dell'evoluzione circa al 4°-5° anno di invecchiamento.

**Note di degustazione:** di colore rosso rubino intenso, il profumo è tipico, vinoso, intenso e leggermente erbaceo tanto da ricordare la ciliegia appena acerba; in giovinezza nette sfumature di lampone. Il sapore è asciutto, di gran corpo, armonico ed elegantemente erbaceo e tannico.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Perché una Selezione di Cabernet Franc:** abbiamo scelto di valorizzare il vitigno rappresentativo della nostra identità di produttori, abbassando ancor di più la produzione media per ettaro su una piccola parte di terreno -per generare ancor più qualità- e imbottigliando il vino ottenuto senza effettuarne la filtrazione -per conservare intatte la sua struttura e corposità. Eventuali sedimenti, possibili essendo un vino non filtrato, avvalorano la genuinità del prodotto poiché sono il risultato del suo naturale processo di stabilizzazione.