



CABERNET FRANC  
MONTELLO E COLLI ASOLANI  
D.O.C.

---

D.O.C. MONTELLO E COLLI ASOLANI

---

Cabernet Franc proveniente dalle nostre vigne situate nelle dolci colline tra la Presa XX e la Presa XVIII del bosco Montello. Colore rosso vivo con lievi riflessi granati. Questo vino presenta il tipico sapore erbaceo intenso e piacevolmente fresco che bene si presta alle grigliate di carni miste e ai gusti decisi della cacciagione e della selvaggina cucinata allo spiedo.

*Cabernet Franc produced from our vineyards located in the gentle hills between Trail XX and Trail XVI of the Montello forest. Bright red in colour and with vague garnet highlights, this wine has the typical intense grassy and pleasantly fresh taste that goes so well with mixed grilled meats and the strong flavours of game and wildfowl roasted on the spit.*

## CABERNET FRANC MONTELLO E COLLI ASOLANI D.O.C.



### SCHEDA TECNICA

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zona di origine:      | Vitigni di proprietà nella zona del Montello - Treviso                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Vitigno:              | 100% Cabernet franc                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Terreno:              | Medio impasto, argilloso ricco di scheletro con tendenza al Calcareo                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Esposizione vitigni:  | Sud                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Altitudine:           | Alta collina                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Forma di allevamento: | Sylvoz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Resa:                 | 70.000 Kg/ha                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Epoca di vendemmia:   | Fine settembre                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Vinificazione:        | Vinificata in rosso, alla temperatura controllata di circa 28-30° C con una macerazione di circa 10 giorni affinché la sostanza colorante della buccia degli acini favorisca la naturale colorazione del mosto. Conclusa la svinatura, il vino si affina in serbatoi d'acciaio dove avviene la fermentazione manolattica |

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| Alcol:              | 12,50% Vol. |
| Residuo zuccherino: | 2,00 g/l    |
| Acidità totale:     | 5,00 g/l    |

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|                          |                                                                                            |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Colore:                  | Rosso vivo con lievi riflessi granati                                                      |
| Profumo:                 | Bouquet intenso e pieno di profumi di frutti di sottobosco quali lamponi, mora e marasca   |
| Gusto:                   | Erbaceo, intenso e penetrante                                                              |
| Abbinamento:             | Ideale per grigliate miste, selvaggina e cacciagione allo spiedo                           |
| Temperatura di servizio: | 18-20 °C                                                                                   |
| Conservazione:           | Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ad umidità costante lontano dalla luce |

|                                        |                                                       |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Formati disponibili<br>Available sizes | Bottiglia classica 0.75 Lt<br>Classic bottle 0.75 Lt. |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------|

### TECHNICAL DESCRIPTION

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Area of origin:    | Vines owned in the Montello - Treviso area                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Variety:           | 100% Cabernet franc                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Soil type:         | Medium-textured, clay core and particularly rocky tending towards calcareous                                                                                                                                                                                                                             |
| Vine exposure:     | South                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Altitude:          | High Hill                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Training system:   | Sylvoz                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Yield:             | 70,000 Kg/ha                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Harvest period:    | Last week of September                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Winemaking method: | The wine is kept at controlled temperature of about 28/30 °C with a maceration of approximately 10 days until the colour of the grape skins favours the natural coloration of the must. On completion of the racking the wine is aged in stainless steel tanks where malolactic fermentation takes place |

### ANALYTICAL CHARACTERISTICS

|                |             |
|----------------|-------------|
| Alcohol:       | 12,50% Vol. |
| Sugar residue: | 2,00 g/l    |
| Total acidity: | 5,00 g/l    |

### ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

|                      |                                                                                       |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Colour:              | Intense ruby red with purple tinges                                                   |
| Bouquet:             | Intense and full of wild berry aromas, such as raspberries, blackberries and cherries |
| Flavour:             | Grassy, intense and penetrating                                                       |
| Food matches:        | Ideal with mixed grilled meats, game and wildfowl roasted on the spit                 |
| Serving temperature: | 18-20 °C                                                                              |
| Storage:             | Bottles should be stored in a cool location away from light at constant humidity      |

### VINI COSTA Società Agricola S.S.

Via Cimitero, 24 - 31044 Località Biadene - Montebelluna - Treviso - Italy  
Tel & Fax +39 0423 600673 Email: info@vinicosta.it