



COSTA

CABERNET FRANC
MARCA TREVIGIANA
I.G.T.

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



VINI ROSSI I.G.T.

www.vinicosta.it

“CABERNET FRANC” I.G.T. MARCA TREVIGIANA



SCHEMA 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 Calcareao
Esposizione vitigni:	Sud
Altitudine:	Alta collina
Forma di allevamento:	Sylvoz
Resa:	110.000 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 Available sizes	Bottiglia classica 0.75 Lt 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:	110,000 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
Acidità totale:	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. +39 0423 190 3782 Email: info@vinicosta.it