

 **MOSOLE**

# CABERNET FRANC



Questo vitigno arriva nel Nord Est all'inizio dell'800 diventando da subito un vino pregiato nel nostro territorio. La caratteristica nota di fieno e pepe nero insieme al tannino morbido al palato lo rendono un vino inconfondibile. Qui la nostra interpretazione di cui siamo fieri.

---

**Vitigno:** Cabernet Franc 100%

---

**Terreno:** di origine dolomitica una composizione di argilla e calcare

---

**Zona Vinicola:** Veneto Orientale

---

**Esposizione:** Est - Ovest

---

**Altitudine:** 6 metri sopra il livello del mare

---

**Classificazione del vino:** DOC Venezia

---

**Metodo di coltivazione:** Guyot da 4.500 a 5.500 ceppi per ettaro

---

**Età media dei vigneti:** 18 anni

---

**Vendemmia:** fine settembre

---

**Metodo di vinificazione:** macerazione a contatto con le vinacce per circa 8/10 giorni

---

**Fermentazione:** in vasche di cemento a temperatura controllata tra 24 e 26 °C

---

**Maturazione ed invecchiamento:** un affinamento di circa 6 mesi in vasche di cemento

---

**Evoluzione nel tempo:** dipende dall'annata, in genere la maturità ideale avviene nel 2°-3° anno

---

**Gradazione alcolica:** 13%

---

**Acidità:** 4,50 g/l

---

**Zucchero residuo:** 0 g/l

---

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C

---

**Bicchiere di servizio:** calice Bordeaux

---

**Caratteristiche:** colore rosso rubino con sfumature violacee. I profumi sono varietali, piacevoli, il sapore pieno, molto morbido con tannini di media grana e finale di buona persistenza.