

In Italia il Cabernet è spesso considerato fondamentale per la realizzazione di grandi vini. Richiede un notevole impegno: anche solo con una cura attenta delle vigne e una ricercata "bassa resa" dei vigneti è possibile ottenere un vino di grande effetto.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso intenso.

Profumo

Intenso di frutti rossi come mora e ciliegia su lieve e tipico fondo erbaceo, piacevoli e delicati sentori di viola.

Sapore

Al palato armonioso e appagante, equilibrato ed avvolgente, con moderato tannino evoluto.

Tipologia produttiva

Iniziale macerazione a freddo del pigiato, poi lenta fermentazione alcolica e malolattica, con frequenti follature delle bucce. Segue l'affinamento in inox.

Dati tecnici

Alcool 12,50% Vol.

Vigneti

Sistema di allevamento: Sylvoz e Guyot per avere basse rese, vigneti di oltre 20 anni, densità impianto circa 4500 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Sassosi in superficie, in profondità predominante è la presenza di Caranto, argilla limosa sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Terza decade di settembre.

Uvaggio

Cabernet Franc.

Capacità evolutiva

Pronto al consumo ha buone capacità di evoluzione anche oltre i 3 anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ottima combinazione con carni rosse affumicate o essiccate, ma anche formaggi di medio-lunga stagionatura specie se caprini o di pecora.

Servizio

Va servito alla temperatura di 18°C.

Indicazione in carta vini

Lucepiana - Cabernet Franc Igt Trevenezie

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	21	5	105	630

In Italy, Cabernet is often regarded as essential for the production of top-quality wines. It requires significant effort: even with careful vineyard management and a deliberately low yield, it is possible to produce a wine of great impact.



DATA SHEET

Color

Intense red.

Nose

Intense red fruits like blackberry and cherry on light and typical herbaceous background, pleasant and delicate hints of violet flower.

Taste

Harmonious and fulfilling palate, balanced and enveloping, with moderate tannin evolved.

Method of production

Initial cold maceration of the crushed grapes, then slow alcoholic and malolactic fermentation with frequent buckling. It is then refined in stainless steel.

Technical data

Alcool 12,50% Vol.

Vineyards

Breeding system: Sylvoz and Guyot to have low yields, vineyards of over 20 years, density plant about 4500 strains hectare.

Vineyards management

Certified sustainable face system with reduced environmental impact.

Terrain

Stony in surface, in depth predominant is the presence of Caranto, loamy-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone.

Harvest

Third decade of September.

Grape

Cabernet Franc.

Evolutionary capacity

Ready to be consumed, it has good capacity of evolution even after 3 years from the harvest.

Formats

0,75 L

Food matching

Excellent combination with smoked or dried red meats, but also medium-long-aged cheeses, especially goat or sheep.

How to serve

To be served at 18°C.

How to list on wine menu

Lucepiana - Cabernet Franc Igt Trevenezie

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	21	5	105	630