

# VILLA VITAS

## Cabernet Franc



### Tecnica di vinificazione

Le uve, vendemmiate verso fine settembre-inizio ottobre, vengono diraspate e macerate sulle bucce fino al termine della fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 22°C. Dopo la svinatura si lascia svolgere spontaneamente la fermentazione malolattica. Segue un affinamento di diversi mesi con periodiche agitazioni per disperdere i lieviti depositati sul fondo dei serbatoi.

Dopo l'imbottigliamento il vino viene affinato per alcuni mesi prima della commercializzazione.

### Colore

Rosso intenso con vivaci riflessi violacei.

### Profumo

Olfatto elegante con sensazioni speziate supportate da una gradevole vena vegetale di sfalcio d'erba.

### Sapore

Ottima rispondenza naso-bocca con finale che richiama gli aromi percepiti all'olfatto.

### Temperatura di servizio

Acclimatare a temperatura ambiente (18° C) e stappare possibilmente 20 minuti prima di servire.

### Abbinamenti consigliati

Vino da arrostiti, selvaggina e cacciagione, carni alla griglia e formaggi stagionati.

## VITAS 1907

Via San Marco, 5 - Loc. Strassoldo  
33052 Cervignano del Friuli (UD) Italy  
Tel: + 39 0431 93083  
info@vitas.it - www.vitas.it