



Torre Maschia®  
AZIENDA AGRICOLA MARCON DAL 1903



## Cabernet Franc

**Vitigno:** 100% Cabernet Franc

Vitigno introdotto alla fine dell'Ottocento, molto diffuso nel veneto orientale ed apprezzato per le sue doti di morbidezza e per il profumo che ricorda quello dei prati appena sfalciati.

### IN VIGNETO

**Zona di produzione:** Tenuta Torre Maschia in zona CLASSICA Lison-Pramaggiore

**Clima:** temperato ventoso con buona escursione termica tra notte e giorno

**Terreno:** caratteristico argilloso con strati di agglomerazione di carbonati a debole profondità

**Altitudine:** 2-3 metri sul livello del mare

**Orientamento filari:** Nord - Sud

**Densità d'impianto:** 3500-4000 viti per Ha

**Forma d'allevamento:** "Sylvoz" con 2-3 tralci per vite

**Vendemmia:** fine settembre

**Produzione:** 90 q/Ha

### IN CANTINA

Macerazione e fermentazione a contatto con le bucce di 6 giorni a una temperatura di 26 °C con 2 rimontaggi al giorno. Separazione del mosto dalle bucce e completamento fermentazione a 22 °C. Maturazione in serbatoi d'acciaio inox.

### DESGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino intenso con sfumature magenta all'unghia del bicchiere.

**Profumo:** intensa ed elegante nota erbacea, accompagnata da delicati sentori di piccola frutta di sottobosco.

**Sapore:** tipica morbidezza sostenuta da una buona tannicità, che lo rende asciutto e di notevole stoffa

**Grado alcolico:** 12%

### ACCOSTAMENTI

Accompagna le carni di pollame nobile, la cacciagione, gli arrostiti di carne rossa e le grigliate miste.

Va servito alla temperatura di 18°C, in ampi calici da vino rosso.