

CABERNET FRANC

Indicazione Geografica Tipica - Veneto

Un classico, dalle tipiche note erbacee!
 Il nostro Cabernet Franc si distingue per il suo caratteristico bouquet e per le sue doti di morbidezza, freschezza e tannicità, che lo rendono piacevole da degustare in abbinamento a piatti caratteristici e a ricette internazionali.
 Di origini bordolesi, è un vitigno conosciuto e apprezzato nel territorio del Piave, dove viene sapientemente coltivato fin dal 1800.

Vitigno

Cabernet Franc

Zona di produzione

Vigneti: Roncadelle

Tipologia di terreno: Di origine alluvionale, prevalentemente argilloso e calcareo

La vigna

Sistema di coltivazione: Belussi e Sylvoz

Potatura: Tradizionale, con capi a frutto piegati ad archetto

Vendemmia: Terza decade di settembre

La vinificazione

Pigiatura: Delicata e soffice spremitura dell'uva

Fermentazione: A contatto con le bucce a temperatura controllata, con continui rimontaggi

Maturazione: In vasche in cemento e acciaio

Il vino

Gradazione alcolica: 13,00% vol

Colore: Rosso rubino intenso

Bouquet: Fruttato con gradevoli sentori di frutta rossa di sottobosco ed un'intensa e tipica nota erbacea

Sapore: Asciutto, equilibrato ed armonico

Temperatura di servizio: 16 -18°C

Conservazione: In luogo fresco, protetto dalla luce

Abbinamento consigliato

Bigoli con l'anatra



Bigoli con l'anatra (per 4 persone)

Preparate il brodo con le ossa spolpate e il ventriglio dell'anatra in precedenza disossata, aggiungendo anche una cipolla, un gambo di sedano e sale.

Dopo aver tagliato a pezzettini il cuore, i fegatini, il ventriglio lessato e un po' di polpa dell'anitra in listarelle, salate e pepate, lasciatele rosolare insieme al mazzetto di profumi composto da rosmarino, aglio, timo, maggiorana e salvia. Quindi allungate con un bicchiere di vino bianco ed eventualmente brodo e aggiungete il prezzemolo tritato.

Lasciate poi che il sugo si restringa. Cuocete i bigoli sul brodo d'anatra e conditeli con il sugo preparato.

Con la carne d'anatra disossata potrete preparare un delizioso arrosto in forma di rotolo.

Ricetta consigliata da Gianluigi Secco - www.soraimar.it