



# CA' Baradei

## CABERNET FRANC

**Vitigno** Cabernet Franc (bacca rossa).

**Descrizione** Vitigno originario della zona di Gironda in Francia, la coltivazione si è diffusa nella nostra zona fin dall'Ottocento. Era il vitigno prediletto dai contadini per le sue rese elevate rispetto al Cabernet Sauvignon, per la sua precocità, il buon grado zuccherino e la scarsità di tannini. La sua distribuzione era ed è concentrata soprattutto nelle aree che seguivano il percorso del fiume Piave, dove i terreni sono argillosi e sassosi. Qualcuno sostiene che questo vitigno sia discendente del Carmenere per la sua marcata nota erbacea.

**Note sensoriali** Il colore è rosso rubino con sfumature violacee, dal profumo franco, emergono le note di peperone e pepe insieme a quelle dei mirtili, ribes, lamponi e fragole. Risaltano inconfondibilmente i sentori erbacei dell'erba tagliata o di fieno. Di buona struttura e persistenza le note erbacee spiccano sia al naso che al palato. È rotondo, caldo e ampio, di medio corpo.

**Abbinamenti** Salumi o secondi piatti di carne rossa, arrostita o grigliata. Formaggi stagionati.

%vol 12,5°



16/18 °C



Damigiana  
15/28/34/54 litri



Fusto  
25 litri



Bag in box  
5/10/20 litri

# CA' Baradei