



# Bonotto



## Cabernet Franc

Marca Trevigiana

Il vitigno Cabernet Franc è di probabile origine illirica e progenitore del più famoso Cabernet Sauvignon, nato nel Medioevo da un incrocio spontaneo con il Sauvignon Blanc. Vino franco, dotato di un profumo pulito e inconfondibilmente erbaceo, con note di pepe nero. Vino di spiccata personalità, al gusto si rivela fresco, sapido e di lunga persistenza gusto-olfattiva.

### VITIGNO

Cabernet Franc

### ZONA DI PRODUZIONE

Rai di San Polo di Piave (TV)

### TIPO DI TERRENO

Terreno alluvionale, formatosi dalla sedimentazione dei frantumati argillosi portati dall'impeto del fiume Piave nei secoli.

### EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

### VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione delle uve per 8-10 giorni.

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** rosso rubino intenso, quasi impenetrabile

**Profumo:** ampio, elegante, di grande complessità con sensazioni erbacee molto intense, quasi terrose

**Gusto:** di buon corpo, caratterizzato da freschezza di acidità, sapidità e da un tannino evidente ma non aggressivo.

### ABBINAMENTI

Carni rosse, arrostiti, selvaggina da piuma, formaggi di media e lunga stagionatura.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

### GRADO

12,5% vol.

### Bicchiere:

tulipano di medie dimensioni  
a bocca richiudente

### Formato disponibile:

0,75 L

AZIENDA AGRICOLA BONOTTO GIORGIO SOCIETÀ AGRICOLA SS.

Via Tezze 31/2 Rai di San Polo di Piave - Treviso - Italy | T. +39 0422.855976 | F. +39 0422.802995 | [info@bonottovini.it](mailto:info@bonottovini.it)  
[bonottovini.it](http://bonottovini.it)