

# Lucchetta



## CABERNET FRANC COLLI TREVIGIANI I.G.T.

### Rosso tranquillo

#### Uve

100% Cabernet Franc (*Carménère*) raccolte a mano con selezione, prodotte nei terreni collinari argillosi dell'azienda, utilizzando l'ottica della agricoltura ecosostenibile.

#### Vinificazione

In rosso con contatto con le bucce per 10-12 giorni a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inossidabile, svinatura e fermentazione malolattica. Imbottigliamento in primavera ed affinamento di almeno due mesi in bottiglia.

#### Contenuto alcolico

12,5°

#### Bottiglia

Bordolese, tappo raso in sughero.

#### Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso con caratteristico sentore erbaceo speziato e con sentori di frutti rossi. Sapore vellutato intenso e penetrante, tanto da sembrare di avere l'uva in bocca.

#### Abbinamenti gastronomici

Arrosti, carni alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati.

#### Temperatura di servizio

16 °C