

MONASTERO CABERNET FRANC

*colore rosso rubino intenso; profumo ampio
e complesso con sentori di piccoli frutti e spezie;
elegante al gusto, morbido, di buon equilibrio e persistenza*

Denominazione	Vigneti delle Dolomiti IGT
Uve	Cabernet Franc
Vigneto	Tomasi
Terreno	deposito morenico su terrazzamento alluvionale, bruno-rossastro, matrice calcareo-dolomitica, profondo, discreta dotazione di S.O.
Forma di allevamento	pergola semplice trentina
Densità d'impianto	4.900 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1993
Resa/ceppo	1,1 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, fine settembre
Vinificazione	tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di 15 giorni ad una temperatura di 25°C; affinamento per 15 mesi in botti di rovere francese e per ulteriori 12 mesi in bottiglia
Affinamento	15 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia
Produzione	3.000 bottiglie
Temperature di servizio	18°C, stappare la bottiglia un'ora prima del consumo
Abbinamenti	è compagno ideale di arrostiti, bolliti, stracotti e cacciagione; non disdegna di essere bevuto con formaggi saporiti per un finale di cena meditativo



NOTE DEGUSTATIVE:
