

## MONASTERO CABERNET FRANC

### Vigneti delle Dolomiti IGT

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

<u>Zona di produzione</u>	Tomasi
<u>Vitigno</u>	Cabernet franc
<u>Tipologia terreno</u>	deposito morenico su terrazzamento alluvionale, bruno-rossastro, matrice calcareo-dolomitica, profondo, discreta dotazione di S.O.
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina
<u>Anno di impianto</u>	1993
<u>Resa</u>	1,1 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, fine settembre
<u>Vinificazione</u>	tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di 15 giorni alla temperatura di 25°C; lunga sosta sulle fecce per arricchire il vino in complessità ed eleganza
<u>Affinamento</u>	15 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	3.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	18°C, stappare la bottiglia un'ora prima del consumo
<u>Abbinamenti</u>	è ideale compagno di arrostiti, bolliti, stracotti e cacciagione; non disdegna di essere bevuto con formaggi saporiti per un finale di cena meditativo
<u>Alcool</u>	14% vol.
<u>Acidità totale</u>	5,4 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l

