



# BORGIO ANTICO

Viticoltori in Conegliano

1935



## “CORNUS MAS” CABERNET FRANC IGP COLLI TREVIGIANI – Linea “Le Spezie”

### TERRITORIO

Uve: 100% Cabernet Franc

Ubicazione: colline Trevigiane

Tipologia suolo: argilloso pesante e minerale

Altitudine: 120 m s.l.m.

### VENDEMMIA E VIGNETI

Vendemmia: manuale in cassetta

Epoca: fine settembre/primi ottobre

Età dei vigneti: 15/25 anni

Densità d'impianto: 3.500 ceppi/ha

Sistema d'allevamento: Sylvoz

### CANTINA

Vinificazione: le uve vendemmiate rigorosamente in secchio vengono in parte diraspate, in parte mantenute intere e successivamente messe una parte in cemento e una parte in tini di legno aperti per l'avvio della fermentazione con macerazione a contatto con le bucce per 10/15 gg, a temperatura controllata e con lieviti selezionati.

Affinamento: in cemento per 5-6 mesi e in barriques 2-3 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino caratterizzato da un colore rosso intenso. In bocca si percepisce un sapore asciutto, pieno, corposo e vellutato. Tannino morbido ed elegante.

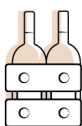
### ABBINAMENTI

Abbinabile sia con carni fredde, alla griglia, arrostiti di carni bianche e rosse, eccellente con formaggi.



### Profumo:

Leggermente erbaceo, speziato, frutta di bosco matura, confettura e cacao



### Bottiglie prodotte:

1.500 bottiglie da 0,75 l  
200 bottiglie da 1,5 l  
Confezione da 6 bottiglie



### Temperatura di servizio:

18/20°C



### Gradazione alcolica:

13 % vol



### Acidità:

5,5 gr/l



### Residuo zuccherino:

0 gr/l

FLOREALE	●	●	●	●	●
FRUTTATO	●	●	●	●	●
MORBIDEZZA	●	●	●	●	●
SAPIDITÀ	●	●	●	●	●
SPUMA	●	●	●	●	●