



## Colli Euganei DOC Cabernet Franc

Tipicamente erbaceo, con sentori di pepe e peperone verde, il Cabernet Franc incontra volentieri salumi e grigliate di maiale.

Vorrebbe accompagnarvi, amico sincero, nel cercare, nel perdersi e ritrovare la via, alla scoperta del pro fumo di una sopressa ammorbidita dall'abbraccio di una calda fetta di polenta abbrustolita su braci roventi.

### Dedicato a...

Chi ama i vini giovani e allegri, a chi pensa che il grasso sia un vettore di gusto e felicità.

### Come gustare Cabernet Franc

- bere il vino giovane
- temperatura di servizio: 16-18°C
- bicchiere ampio

### *Note di produzione*

VIGNETO: area orientale della DOC Colli Euganei, terreno tendenzialmente argilloso, vigneto di 15 anni, produzione 70hl/ha.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE: uva vendemmiata a mano in cassetta e vinificata nella cantina aziendale. Fermentazione con macerazione sulle bucce per 6-7 giorni.

AFFINAMENTO: 7-8 mesi in botti di acciaio, 1-2 mesi in bottiglia.

### *Note di degustazione*

COLORE: porpora particolarmente intenso e vivace, caratteristico dell'uva.

PROFUMO: tipicamente erbaceo, ricorda il pepe ed il peperone verde.

GUSTO: fresco e beverino.

### *Abbinamento*

Ideale con costine di maiale alla griglia, crostini con lardo, sopressa o salame.

### *Riconoscimenti*

Cabernet Franc 2007: primo premio al XV Concorso dei Vini DOC dei Colli Euganei.

Azienda Agricola Salvan - Vigne del Pigozzo  
Via Mincana, 143 - Due Carrare (Padova) Italy  
Tel. +39 049 525841  
info@salvan.it  
www.salvan.it

Aperto:  
Lunedì - Sabato  
9.00-12.00, 15.00-18.00  
Per visite guidate è gradita la prenotazione.  
Lingue: D - GB - F - E