



Jeló

CABERNET
FRANC
IGT

MARCA
TREVIGIANA

<i>vitigno / variety</i>	100% Cabernet Franc
<i>forma di coltivazione / training system</i>	Sylvoz
<i>vendemmia / harvest</i>	Fine settembre – inizio ottobre / Late September – early October
<i>vinificazione vinification</i>	Tradizionale in rosso con macerazione per almeno 20 giorni. Traditional red wine method with maceration for at least 20 days.
<i>metodo di lavorazione production method</i>	Affinamento in vasche di acciaio per almeno 4 mesi. Aged in steel tanks for at least 4 months.



750 ml



12% Vol.



5.1 g/L
acidity



2 g/L
sugar



Serve at
12-14 °C



large red wine
glasses

ASPETTO
appearance

Colore rosso rubino.
Deep ruby red in colour.

BOUQUET
bouquet

Erbaceo con note di mela verde e peperone verde.
Herbaceous, with notes of green apple and green bell pepper.

PALATO
palate

Al palato risulta asciutto ed equilibrato.
On the palate, it is dry, crisp and well-balanced.

ABBINAMENTI
gastronomic pairings

Ottimo a tutto pasto anche con insaccati, carni rosse e cacciagione.
Ideal throughout the meal, it also pairs well with cured meats, red meats and game.