



*Ca' Franco nasce quattro generazioni fa dalla vocazione vitivinicola e dalla passione contadina per la terra. Ancora oggi si dedica alla produzione dei vini autoctoni e di qualità nella tradizionale casa colonica immersa in un paesaggio naturale, tra il verde e la tranquillità della campagna, il sacro fiume Piave e la storicità dei ritrovamenti archeologici romani. L'intraprendenza e la creatività dei titolari consentono ai vini Ca' Franco di rappresentare con onore l'azienda stessa ed il carattere e la personalità delle sue terre.*

## Ca' Franco

Soc. Agr. Ca' Franco Ss di Bellese Fabio & C.

Via Saletto, 17 - Loc. Roncadelle - 31024 Ormelle (TV) - tel. 0422851074 fax 0422851842 - info@cafranco.com - www.cafranco.com - Responsabili della produzione: Fabio e Gianfranco Bellese (Titolari), Renzo Lorenzon (Enologo), Bellese Fabio (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1973 - Vini prodotti: 15 - € 50.000 - Ettari: 8 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☒ sì - ☑ sì - ☒ no

### IL MIGLIOR VINO

#### Cabernet El Bijo 2011

92

Consistenza: 31 - Equilibrio: 29 - Integrità: 32

*Sensazioni: la sua virulenta potenza clorofilloso mentosa. Altro che verde, altro che vegetale, qui la linfa si sente nella sua vivida integrità fragolosa. La novità illibata del suo frutto è tutta la sua poderosa natura, tutta mora, tutta neve di vaniglia a spolvero su un letto di marasca e di confettura di ribes pura. Integrità ossidativa stupenda, nitidezza enologica d'esecuzione cristallina. Così pur dispensando al gusto note morbide, dense, polpose e avvolgenti, il suo profumo è tale che da esso il naso non si riesce a staccare. Già perchè la piacevolezza della sua uva e del suo frutto di bosco, per il nostro sistema olfattivo è come un richiamo di purezza e fruttosità di bagliore ancestrale. Un grande rosso, di concentrazione e morbidezza eccellente.*



**Informazioni:** ☉ - ☒ 09/07/13 - ☑ A - € 1.500 - ☑ Cabernet Franc

#### GLI ALTRI VINI

**REFOSCO LA RONCOLA MARCA TREVIGIANA IGT 2012 IP: 90**

C: 29 - E: 29 - I: 32 - ☉ - € 2.500 - ☑ Refosco

**CABERNET FRANC L'OMBRA DEL CIT MARCA TREVIGIANA IGT 2012 IP: 90**

C: 30 - E: 28 - I: 32 - ☉ - € 6.000 - ☑ Cabernet Franc

**MERLOT 2012 IP: 88**

C: 29 - E: 28 - I: 31 - ☉ - € 4.000 - ☑ Merlot

**PROSECCO DOC CHARME EXTRA DRY 2012 IP: 86**

C: 26 - E: 30 - I: 30 - ☑ - € 4.000 - ☑ Glera

**RABOSO ROSATO VIGNAIA MARCA TREVIGIANA IGT 2012 IP: 86**

C: 29 - E: 29 - I: 28 - ☉ - € 3.000 - ☑ Raboso Piave

**CHARDONNAY BIANCO DI VIGNA MARCA TREVIGIANA IGT IP: 86**

C: 30 - E: 29 - I: 27 - ☉ - € 4.000 - ☑ Chardonnay

**SAUVIGNON BIANCO SETTANTADUE MARCA TREVIGIANA IGT IP: 86**

C: 31 - E: 28 - I: 27 - ☉ - € 4.000 - ☑ Sauvignon

**INCROCIO MANZONI 6.0.13 BASÀ MARCA TREVIGIANA IGT IP: 86**

C: 31 - E: 28 - I: 27 - ☉ - € 3.000 - ☑ Manzoni Bianco

**RABOSO ROSSO DEL BOCIA 2012 IP: 85**

C: 31 - E: 28 - I: 26 - ☉ - € 2.500 - ☑ Raboso Piave

**RABOSO FRIZZANTE MARCA TREVIGIANA IGT 2012 IP: 85**

C: 29 - E: 27 - I: 29 - ☉ - € 5.000 - ☑ Raboso Piave

**VERDUZZO BIANCO DEL CONTADO MARCA TREVIGIANA IGT 2012 IP: 85**

C: 30 - E: 28 - I: 27 - ☉ - € 3.000 - ☑ Verduzzo

#### Commento Conclusivo

*Bianchi fittissimi e molto solari nel millesimo 2012, che glicerina, che sole sull'uva del Sauvignon Bianco Settantadue Marca Trevigiana Igt sa, glicerinoso e pastoso come il potente Incrocio Manzoni 6.0.13 Basà Marca Trevigiana. La fragranza piena e trasparentemente illibata la si trova nel profumo del Prosecco Doc Charme Extra Dry 2012, del nitidissimo Merlot 2012, dal varietale in splendida e rara evidenza. Chiudono tre grandi vini che qualificano non poco il bicchiere Ca' Franco. Anzitutto il profumo di lampone definitissimo del Refosco La Roncola Marca Trevigiana Igt 2012, tra i più netti della varietà e del millesimo la sua visciola pulsante ancor nuova. Quindi il Cabernet Franc l'Ombra del Cit Marca Trevigiana Igt 2012, pura parea di profumatissima mora nera. Il migliore è il Cabernet El Bijo 2011: suo uno fra i più magnifici profumi da rosso d'Italia: fragola e marasca nera al massimo livello di clorofillosità e integrità ossidativa. Chapeau ad un bicchiere che cresce assai fitto in valore.*

#### Indici Qualitativi Complessivi:

**IP complessivo: 87,08 (+3%); QQT: 6,09**

**Indici complessivi: C: 29,66 - E: 28,41 - I: 29**