



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Cabernet Franc Venezia Doc



Denominazione	Cabernet Franc Venezia Doc
Colore	Rosso rubino con riflessi violacei.
Profumo	Molto intenso e persistente, ampio. I profumi iniziano con una intensità di fragranze erbacee che si evolvono, soprattutto dopo il primo anno di età, in sentori che ricordano le spezie orientali, la cannella.
Sapore	Elegante, armonico e complesso sia al naso sia al palato. Il suo calore naturale si unisce alla morbidezza dei tannini ed alla persistenza dell'aroma. Sensazione finale lievemente vegetale tipica.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Cabernet Franc in purezza.
Zona ubicazione vigneti	Rai di San Polo di Piave
Altitudine	30 metri s.l.d.m.
Tipo di suolo	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso.
Orientamento ed esposizione delle viti	Sud-Nord
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Ceppi/ha	3300
Resa uva q.li/ha	120
Epoca vendemmia	Fine settembre

DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso	Con macerazione di 20/25 giorni, le temperature variano dai 24-26° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.
Fermentazione Malolattica	Sì, appena dopo la svinatura.
Affinamento	No
Durata maturazione	60 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	70%
Acidità totale (g/l)	5,20 ÷ 5,40
pH	3,30 ÷ 3,50
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	12,50% vol.

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Primi piatti saporiti e risotti di funghi.
Temperatura di servizio	18-20° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.