CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Cabernet Franc DOC Venezia

Denominazione	Cabernet Franc DOC Venezia
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	San Polo di Piave (TV)
Altitudine	30 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Sabbioso, a tratti argilloso, ricco di sostanza organica
Orientamento ed esposizione delle viti	Nord-Sud
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Ceppi/ha	3300
Resa uva q.li/ha	120
Epoca vendemmia	Fine settembre

DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso	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	Si, appena dopo la svinatura
Affinamento	Acciaio/legno
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	13% 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

Soc. Agr. Ca' di Rajo di Cecchetto Bortolo & S. s.s.
Via del Carmine 2/2 31020 - San Polo di Piave TV Italia | Tel.. 0422.855885 - Fax 0422.855885
info@cadirajo.it - www.cadirajo.it | P. IVA 03961090267

01/04/21 - Rev. 00