

CABERNET FRANC

DOC VENEZIA

*Ottimo con primi piatti saporiti e carne alla griglia.
Abbinamento consigliato: risotto con i funghi.*

Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo molto intenso, persistente e ampio. Intense fragranze erbacee che si evolvono, soprattutto dopo il primo anno di età, in sentori che ricordano le spezie orientali e la cannella.

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.

Temperatura di servizio 18-20° C.



MACERAZIONE
DELLE UVE PER
CIRCA 20/25 GIORNI



AFFINAMENTO DI UNA
PARTE DEL VINO
IN TONNEAUX
PER ALMENO 4 MESI

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Cabernet Franc
Zona di produzione	Provincia di Treviso e Venezia
Altitudine	30 metri s.l.m.
Suolo	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso
Vendemmia	Fine settembre

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,40 ÷ 5,60
pH	3,50 ÷ 3,60
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	13% vol.

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

750 ml	6 bottiglie	Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie
---------------	--------------------	---



SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

