



CABERNET FRANC I.G.T. VENETO

DESCRIZIONE

Vino rosso

VARIETÀ

100% Cabernet franc

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Al naso si percepiscono sentori di peperone verde, salvia e prugna.

Al palato si presenta gradevolmente tannico e fruttato.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti a base di selvaggina, pollame e formaggi invecchiati.

Temperatura di servizio : 16°-18° C.

VENDEMMIA

Seconda decade di ottobre

GRADO ALCOLICO

12% vol.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte manualmente, vengono diraspate e pigiate.

Segue la fermentazione, a temperatura controllata, con lieviti selezionati per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox effettuando frequenti rimontaggi per estrarre i tannini e gli antociani dalle bucce.

Dopo il processo della "malolattica" il vino viene imbottigliato ed è pronto per essere commercializzato.