

CABERNET FRANC

Denominazione di Origine Controllata
VENEZIA



<i>Vitigno:</i>	100% Cabernet Franc. Vite vigorosa ma con una produzione non costante.
<i>Denominazione:</i>	Venezia DOC. Presente già dal 1820 nel Veneto, dal 1870 si insedia maggiormente nella zona del Piave trovando un terreno più idoneo alle sue caratteristiche.
<i>Vinificazione:</i>	Vendemmia manuale. Fermentazione: il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 10/12 giorni alla temperatura di 28-30°C per favorire la dissoluzione delle sostanze coloranti e dei tannini contenuti nella buccia degli acini.
<i>Invecchiamento:</i>	Viene conservato in vasche di acciaio inox, cui segue un leggero affinamento di 10/12 mesi in botti di rovere e prosegue poi la sua maturazione in bottiglia.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	Colore rosso intenso con leggeri riflessi granati. Armonico con sentori erbacei e di frutti di bosco. L'invecchiamento ne aumenta la personalità.
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	Perfetto con arrostiti di carne rossa e bianca, brasati e cacciagioni, si accompagna bene anche con formaggi stagionati.
<i>Temperatura di servizio:</i>	16-18 °C
<i>Alcool:</i>	12,5 % vol.
<i>Zuccheri:</i>	4 gr/l
<i>Acidità totale:</i>	5,2 gr/l
<i>Confezioni:</i>	Da 0,75 lt. cartoni da 6-12 bottiglie.