

## Cabernet Franc Lison Pramaggiore D.O.C.

UVE:	Cabernet Franc
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ALTITUDINE:	0 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Di origine fluviale lagunare, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	2.200 - 3.500 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16° - 18° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	4/5 anni

### SCHEDA TECNICA

Viene effettuata la vinificazione in rosso con l'utilizzo di lieviti selezionati: il mosto-vino rimane a contatto con le bucce per 8/12 giorni. Quindi viene posto in appositi serbatoi, ove completa la fermentazione in 8-10 giorni a 25°-30° C.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino carico. Caratteristico nel suo sapore erbaceo da giovane, giustamente tannico, di gran corpo, armonico.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato con gli arrostiti di carni rosse, brasati e la selvaggina. Il suo sapore pieno si armonizza perfettamente con i formaggi stagionati.

Cabernet Franc



Santa Margherita