

Cabernet Franc Venezia DOC

UVE:	Cabernet Franc
ZONA DI PRODUZIONE:	Zona Orientale della Provincia di Venezia
ALTITUDINE:	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale alluvionale, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone Speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.000 - 5.000 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
BTG PER CARTONE:	12 - 6
FORMATO (CL):	37,5 - 75

SCHEDA TECNICA

Viene effettuata la fermentazione in acciaio con lieviti selezionati per 8/12 gg, a temperatura controllata di 25-28 °C. Dopo la svinatura il vino è posto in contenitori di cemento a 28 °C per 8/12 gg dove ha luogo la fermentazione malolattica. In seguito affina sulle fecce fini per circa 6/8 mesi prima di procedere all'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore rosso rubino intenso introduce ai profumi di frutta rossa e alle tipiche note erbacee. In bocca la buona struttura è resa dinamica da una tannicità vibrante e una viva freschezza che donano persistenza alle sensazioni gustative.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato con arrostiti di carni rosse, brasati, selvaggina e con molti piatti che prevedono le presenze di erbe aromatiche e spezie.

Cabernet Franc

