

CABERNET FRANC

DENOMINAZIONE

- Veneto IGT

VINIFICAZIONE

- In rosso classica. Sosta del mosto a contatto con le bucce per una macerazione di circa 10 giorni con ripetuti rimontaggi giornalieri. Successivamente avviene la spremitura. Fermentazione a temperatura controllata, con aggiunta di lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio termocondizionati.
Classic red. The must remains in contact with the peels for about 10 days with several mixing. Later on, pressing is carried out.
The fermentation takes place at controlled temperatures by means of selected yeasts in thermoconditioned steel tanks.



CARATTERISTICHE

12,5% vol.

- COLORE
Vino di colore rosso rubino intenso.
Wine with a red colour

- SENSAZIONI
Una armoniosa fusione di persistenza aromatica con una struttura interessante e con tannini di particolare spessore.
Caratteristico profumo erbaceo con note di frutta rossa.
Harmonious fusion of aromatic persistence, good structure and noble tannins. Intense and winy with red fruit taste

ABBINAMENTI

- Particolarmente indicato per carni rosse e selvaggina ma ottimo anche fuori pasto.
Particularly indicated for red meat and wild meat. Excellent between meals.

SERVIZIO

- Servire a 18°-20° C
Serve at 18°-20°

