

Cabernet Franc Doc Venezia



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

All'occhio colpisce per il colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, nel suo bouquet spicca una nota erbacea tipica, persistente. All'olfatto si presenta con una buona percezione floreale di rosa e violetta, poi ciliegia, marasca, prugna, un tocco vegetale di erba e fiori di campo con una finale speziatura di cannella e liquirizia. Con il tempo la nota erbacea si attenua e il gusto diventa elegante, armonico. Al palato le note morbide temperano le durezza, evidenziando sentori fruttati e un piacevole finale amaricante. Vino robusto nel corpo, generoso e ben strutturato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta bene a carni rosse grigliate e con la selvaggina.

PREMI E RICONOSCIMENTI



The WineHunter Award
Rosso – edizione 2019
Merano Wine Festival



3 rosoni Guida AIS 2020



Medaglia d'argento
Vinarium contest 2022



Medaglia bronzo
BioMillesime 2024



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO

100% Cabernet Franc

AREA DI PRODUZIONE

Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà

TIPOLOGIA DEL TERRENO

calcareao argilloso



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE

Cabernet Franc Doc Venezia

GRADO ALCOLICO

13.00 % vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 – 18°C

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 750 ml