

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



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Cabernet Franc
AREA DI PRODUZIONE	Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Cabernet Franc Doc Venezia
GRADO ALCOLICO	13.00 % vol
ZUCCHERI	4,00 g/l
ACIDITA' TOTALE	5,50 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 – 18°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml