

LE SELEZIONI



AI GALLI



CABERNET FRANC VENEZIA

Denominazione di Origine Controllata

TIPOLOGIA: Vino rosso fermo

UVE: Cabernet Franc 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.500 ceppi per ettaro

RESA DELLE UVE: 80 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale durante la prima decade di ottobre. La macerazione a contatto con le bucce, ad una temperatura di 28 °C, dura circa 10-12 giorni all'interno di un innovativo fermentatore denominato "Ganimede". Caratteristica primaria di questo fermentatore è la capacità di accumulare anidride carbonica sviluppata nel processo di fermentazione del mosto, che poi opportunamente liberata servirà ad ottenere un rimescolamento omogeneo ed ottimale delle vinacce senza l'utilizzo di organi meccanici. Terminata la fermentazione il vino ottenuto viene posto in tonneau di rovere francese della capacità di 700 litri dove si affinerà sino al momento dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso intenso che con l'invecchiamento assume riflessi granati. Profumo vinoso intenso, caratteristico nel suo sapore erbaceo giovanile che nel tempo evolve verso note che ricordano le spezie orientali e la cannella. Elegante, armonico e complesso sia al naso che al palato, dimostra una ricca personalità per struttura e tannini che regalano freschezza e tonicità al lungo finale aromatico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino rosso di grande eleganza e complessità olfattiva e gustativa. Accompagna signorilmente carni di pollame nobile, la cacciagione, gli arrostiti ed i formaggi stagionati.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

CONSERVAZIONE: 5/6 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 75, 150, 300 cl

Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA GL VETRO UVAG	CAPSULA C/ALU ALLUMINIO	TAPPO FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO

AI GALLI