

I TIPICI



AI GALLI

## CABERNET FRANC VENETO

Indicazione Geografica Tipica



**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

**VINIFICAZIONE:** Ottenuto dalla vinificazione in rosso delle uve Cabernet Franc. La fermentazione avviene a contatto con le proprie bucce in serbatoi di acciaio per un periodo di 8-10 giorni, alla temperatura controllata di 24-26 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati. Dopo la svinatura il vino riposa in serbatoi di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo vinoso intenso caratteristico nelle tipiche note erbacee che caratterizzano il vitigno. Gusto snello e vibrante, con piacevoli sentori fruttati sorretti da una trama tannica vellutata.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Accompagna idealmente primi piatti saporiti, le carni alla griglia, la selvaggina ed i formaggi stagionati e piccanti.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C

**CONSERVAZIONE:** 2/3 anni

**BTG PER CARTONE:** 6, 12

**FORMATO:** 75 cl

### Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA



GL  
VETRO  
UVAG

CAPSULA



C/PVC  
PVC

TAPPO



FOR  
SUGHERO

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
(Verifica le disposizioni del tuo comune)

ORGANICO

AI GALLI