

Cabernet Franc IGT Tre Venezie

■ Dettagli

Zona di produzione: Veneto

Vitigno: Cabernet Franc

Forma di allevamento: Sylvoz

Vendemmia: Seconda decade di Settembre

Affinamento: In vasca d'acciaio

Vinificazione: In rosso con prolungata macerazione

■ Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso porpora brillante con riflessi violacei.

Bouquet: I profumi rivelano un'ampiezza piacevolmente fruttata, riconducibile a lamponi, more, fragole e amarena.

Percepibile anche leggere note erbacee.

Sapore: Pieno ed armonico, con una struttura viva e corposa.

Sul finale un'ottima freschezza.

■ Abbinamenti consigliati

Ottimo da accompagnare ad antipasti tipici della tradizione veneta, come formaggi a pasta molle ed affettati, come la soppressa. Ideale anche in accompagnamento a secondi piatti di carne leggera, come una braciola di maiale.

■ Caratteristiche analitiche

Alcool: 12,5%

Residuo zuccherino: 0g/l

Acidità: 5,2g/l

Temperatura di servizio: 16°- 18°

■ Codice prodotto

CATV02FV



■ Note
