



Cabernet Franc IGT Veneto

Uve: Cabernet Franc 100%

Grado alcolico: 12%vol

Classificazione: Indicazione geografica tipica (IGT)

Zona di produzione: Terre del Piave

Clima: Temperato, con inverni freddi ed estati afose.

Epoca della vendemmia: fine settembre, ottobre

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata (16/18°)

Caratteristiche: Colore rosso rubino dalle belle tonalità. Ottimo impatto olfattivo con prevalenza di frutti di bosco, note fruttate di amarena e mora cui si aggiungono note di spezie, liquirizia e sfalco d'erba. In bocca è robusto e caratteristico.

Si accompagna ottimamente a carni glassate o al forno, cacciagione, pollame nobili e brasati.

Servire a una temperatura di 18-20°C