

CABERNET FRANC

DOC VENEZIA



UVE: Cabernet Franc

AREA DI PRODUZIONE: San Biagio di Callalta

TERRENO: Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

RACCOLTA: Seconda metà di Settembre

VINIFICAZIONE: L'uva, raccolta a mano viene diraspata, pigiata e lasciata fermentare insieme alle bucce, per almeno 10 – 15 giorni, con lieviti selezionati e a temperatura controllata. Una volta ultimata la fermentazione alcolica, le bucce vengono pressate e il vino viene stoccato in serbatoi di cemento, dove rimane nelle fecce fini fino al momento dell'imbottigliamento.

COLORE: Rosso carico con riflessi violacei

PROFUMI: Profumo erbaceo caratteristico e persistente, tipico della zona di produzione

GUSTO: Al palato viene riscontrata la nota erbacea, impreziosita dal peperone, con un finale di sentore di pepe nero

SERVIZIO: 18-20°C

GRAPE: Cabernet Franc

PRODUCTION ZONE: San Biagio di Callalta

SOIL TYPE: Clay soil

VINE TRAINING SYSTEM: Sylvoz

HARVEST PERIOD: Second half of September

VINIFICATION: The grapes, manually harvested, are carefully destemmed, pressed and left to macerate with skins for at least 10-15 days, with selected yeasts and at a controlled temperature. After fermentation, skins are pressed and the wine settles in concrete tanks, where it remains on the lees until bottling.

APPEARANCE: Intense red color, with ruby reflections

NOSE: peculiar and persistent herbaceous aroma, in harmony with the original production zone characteristics

PALATE: The same herbaceous note can be detected in tasting, enriched by pepper flavour, with a final aftertaste of black pepper

SERVING TEMPERATURE: 18-20°C

colore / color



profumi / scents

