

CABERNET FRANC

MARCA TREVIGIANA IGT

Zona di produzione:

Comune di Mareno di Piave - Provincia di Treviso

Varietà:

100% Cabernet Franc

Vendemmia:

Raccolta a mano ultima decade di Settembre

Alcool svolto:

12,50% vol.

Vinificazione:

Vinificato in rosso con macerazione delle uve per 10-15 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 22-23°C con utilizzo di lievito selezionato e successiva fermentazione malolattica. Maturazione in serbatoi d'acciaio.

Colore:

Rosso Rubino.

Bouquet:

Intenso e persistente, gradevolmente erbaceo.

Gusto:

Asciutto e pieno.

Abbinamenti:

Accompagna piatti a base di carni rosse e bianche, arrostiti o in umido, i piatti di cacciagione e selvaggina, le preparazioni di funghi e formaggi.

Temperatura di servizio:

16 - 18° C.

