



CABERNET FRANC VENETO IGT

Rebsorten: 100% Cabernet Franc

Anbaugebiet: Venetien.

Alkohol: 12,5 % vol

Zucker: g/l 4,5

Gesamtsäure: g/l 5,4

IM WEINBERG

Bodentyp: Alluvialboden mit durchlässigen Tonen und Kiesschichten.

Pflanzendichte: 4.000 Pflanzen / ha

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 140 dz / ha

Erziehungssystem: überwiegend Spalier.

IM KELLER

Vinifikation: traditionelle Rotweinbereitung mit ausgewählten Hefen und sorgfältiger Temperaturkontrolle während der Gärung. Reifung in Stahltanks.

AM TISCH

Farbe: intensives Rubinrot.

In der Nase: volle Noten von Blaubeere und grünem Pfeffer mit einem typischen, angenehm pflanzlichen Hauch.

Am Gaumen: anhaltend mit robusten, gut integrierten Tanninen; frisch und schmeichelnd. Der Geschmack ist reich an roten Früchten mit einem kraftvollen, würzigen Abgang (grüner Pfeffer).

Speiseempfehlungen: gegrilltes rotes Fleisch, mittel- und langgereifter Käse, erste Gänge mit Fleisch- und Pilzsaucen, Wild, Lasagne al forno.

SERVIERTEMPERATUR

18-20°C

EMPFOHLENES GLAS

GROSSES WEINGLAS