

CABERNET FRANC



DENOMINAZIONE: Cabernet Franc Doc Venezia 2020.

UVE: 100% Cabernet Franc.

CARATTERI ORGANOLETTICI: Vino ricco di aromi e dal gusto equilibrato e delicato.

Sentori fruttati di rosa e violetta, poi marasca con ricordi minerali.

Sapidità e freschezza in grande equilibrio, ritorni vegetali e fruttati che diventano piacevoli ed armoniosi con tannini presenti, quasi discreti.

Esso è uno dei vini rossi più facili da riconoscere, sapore armonioso e arricchito da un bouquet di frutta matura.

E' una delle uve più tardive a giungere a maturazione e il tempo in bottiglia gli permettono di arricchirsi ulteriormente.

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei.

TERRENO: Uve appartenenti ai terreni del Doc Venezia, terreno argilloso, ricco delle proprietà del mare.

ABBINAMENTI: vino ottimo per salumi carni grigliate e selvaggina. Servire intorno ai 16°C in ampi calici da vino rosso.

GRADO ALCOLICO: 12,5%

PH: 3,36

ACIDITA': 5,00 g/L.