



Cabernet franc

delle Venezie IGT



Vista: rosso rubino con riflessi violacei

Olfatto: eleganti sentori erbacei sostenuti da intense note speziate

Gusto: elegante ed armonico, intensità che riporta in bocca i sentori olfattivi

Abbinamenti: primi piatti saporiti, risotti di funghi, selvaggina da piuma e da pelo. Da provare con formaggi a media stagionatura come il Piave vecchio.

Classificazione: Cabernet Franc IGT delle Venezie

Provenienza: Motta di Livenza

Uve: 100% Cabernet Franc

Sistema di allevamento: cordone libero

Resa massima per ettaro: 120 q.li per ettaro

Vendemmia: meccanizzata

Vinificazione: pigiatura e macerazione di 10 giorni in acciaio inox

Maturazione: acciaio e malolattica in vasche di cemento

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Formati disponibili



0,75 l