

## Cabernet Franc Doc Venezia



### VINIFICAZIONE

La nostra linea QUOTA 7 Bio nasce in un'eccellenza del territorio: l'area a denominazione di origine controllata Lison Pramaggiore. Una terra che sorge a cavallo tra le regioni Veneto e Friuli, a sette metri sul livello del mare, la cui cornice è un microclima ideale che ne esalta le caratteristiche e capacità.

Questo vino è frutto della coltivazione dei nostri poderi con metodo di agricoltura biologica, senza l'uso di prodotti tipici di sintesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

All'occhio colpisce per il colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Vino affascinante, dal sapore secco e dall'equilibrata intensità. Corposo, generoso, in bocca si diffonde nobilmente.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta bene a carni rosse grigliate e con la selvaggina.



### CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Cabernet Franc
AREA DI PRODUZIONE	provincia di Venezia
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz



### DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Cabernet Franc Doc Venezia
GRADO ALCOLICO	12,50 % vol
ZUCCHERI	4,00 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 – 18°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml