

Cabernet Franc Doc Venezia



VINIFICAZIONE

La nostra linea TRIANGOLO BIO nasce in un clima ideale, da terreni che sorgono tra i fiumi Livenza e Tagliamento, dove le province di Venezia, Treviso e Pordenone si incrociano. Ci prendiamo cura delle nostre vigne attraverso le rigorose tecniche di coltivazione e di difesa fitosanitaria previste per l'agricoltura biologica, che garantiscono la qualità e la genuinità dei nostri vini.

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