

CABERNET FRANC

Denominazione di Origine Controllata

VENEZIA



Rebsorte:	100% Cabernet Franc. Die Rebe hat einen kräftigen Wuchs aber keine konstante Produktion.
Bezeichnung:	Venezia DOC. Seit 1870 vorwiegend im Piave Gebiet angebaut, wo er einen geeigneten Boden für seine Charakteristiken gefunden hat.
Weinbereitung:	Von Hand gelesene Trauben. Gärung: der Most wird etwa 10/12 Tage bei einer Temperatur von 28/30°C auf den Schalen vergärt zur Förderung der Auflösung der in den Schalen der Beeren enthaltenen Farbstoffe und Tannine.
Alterung:	Der Wein bleibt einige Zeit in Stahlbehältern, wird anschließend 10/12 Monate in Eichenfässern ausgebaut und ein weiteres Jahr in der Flasche gereift.
Organoleptische Eigenschaften:	Satte rote Farbe mit leichten granatroten Reflexen. Harmonisch mit grasigem Geschmack und Duftnoten von Waldbeeren. Bei der Reifung erhält er seine Persönlichkeit.
Passt zu:	Ausgezeichnet zu Braten, Schmorfleisch und Wildgerichten; er passt auch sehr gut zu gereiftem Käse.
Servieremperatur:	16-18°C
Alkoholgehalt:	12,5% vol.
Restzucker:	3,5/4 gr/l
Gesamtsäure:	5,2 gr/l
Verpackung:	6 oder 12 Flaschen 0.75 lt pro Karton.