



AL CONTADIN

Cabernet Franc Veneto I.G.T.

VITIGNO: Cabernet Franc in purezza

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Euganei (terreno vulcanico)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz , Guyot doppio capovolto

RESA DI PRODUZIONE: 90 q/ha

RACCOLTA: Quarta settimana di settembre, a mano.

VINIFICAZIONE: In rosso con macerazione sulle bucce per 48 – 72 ore

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Odore e sapore erbaceo ber persistente con note di frutta a bacca rossa (ribes, lampone, mora) da giovane con l'affinamento presenta note particolari di cuoio, tabacco e di frutta matura (prugna e confetture di frutta a bacca rossa).

ABBINAMENTI: Ideale con carni di pollame nobile, cacciagione, arrosti ed formaggi stagionati..

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C