

# Cabernet Franc Doc Venezia



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

All'occhio colpisce per il colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, nel suo bouquet spicca una nota erbacea tipica, persistente. All'olfatto si presenta con una buona percezione floreale di rosa e violetta, poi ciliegia, marasca, prugna, un tocco vegetale di erba e fiori di campo con una finale speziatura di cannella e liquirizia. Con il tempo la nota erbacea si attenua e il gusto diventa elegante, armonico. Al palato le note morbide temperano le durezza, evidenziando sentori fruttati e un piacevole finale amaricante. Vino robusto nel corpo, generoso e ben strutturato.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

## PREMI E RICONOSCIMENTI

The WineHunter Award  
**Rosso** – edizione 2019  
Merano Wine Festival



3 rosoni Guida AIS 2020  
**VINETIA**  
GUIDA AI VINI DEL VENETO  
2020 [www.vinetia.it](http://www.vinetia.it)

Medaglia d'argento  
Vinarium contest 2022



## CARATTERISTICHE DI BASE

<b>VITIGNO</b>	100% Cabernet Franc
<b>AREA DI PRODUZIONE</b>	Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	calcareo argilloso
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Sylvoz



## DATI TECNICI

<b>DENOMINAZIONE</b>	Cabernet Franc Doc Venezia
<b>GRADO ALCOLICO</b>	13.00 % vol
<b>ZUCCHERI</b>	4,00 g/l
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	5,50 g/l
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	16 – 18°C
<b>FORMATI DISPONIBILI</b>	Bottiglia da 750 ml