

Cabernet Franc

I.G.T. VENETO



VILLA MORO



Zona di produzione: Tenute Villa Moro Vini
Denominazione: Cabernet Franc I.G.T. Veneto
Uve: 100% Cabernet Franc
Sistema di allevamento: Capuccina e guyot

Tecnologia: vendemmia nella prima decade di ottobre, dopo la raccolta il mosto resta a contatto con le nobili bucce per circa 5-6 giorni, ad una temperatura di 25°C, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. La maturazione avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati sino al momento dell'imbottigliamento.

Colore: rosso rubino intenso da giovane, con riflessi granati se invecchiato.

Profumo: note fruttate di prugna, viola e sentori vegetali di cuoio ed erbacei.

Gusto: morbido ed equilibrato, elegante e armonico, con pienezza di aromi.

Abbinamenti: ideale con crostini di cacciagione, salumi, arrostiti, carni bianche e rosse, selvaggina.

Gradi: 13

Acidità: 5,50 g/l

Temperatura di servizio: 18-20 °C