



ANTONIO
INTROVIGNE



Denominazione

CABERNET FRANC D.O.C. VENEZIA

Vitigno

100% CABERNET FRANC

Vista

Colore rosso rubino tendente al violaceo.

Olfatto

Profumo caratteristico di erba matura, viola e peperone.

Gusto

Sapore asciutto, morbido e persistente.

Acidità

5,7 g/l

Residuo zuccherino

2,7 g/l

Estratto secco

28,8 g/l

Gradazione alcolica

13.40% vol

Vinificazione

in rosso

Resa per ettaro

120 quintali

Epoca di vendemmia

Quarta settimana settembre

Tempo di macerazione sulle bucce

6 giorni sulle vinacce

Fermentazione

Avviene a temperatura controllata 22 °C

Affinamento

Maturazione in vasca per 9 mesi

Capacità bottiglia

0,75 litri

Tipologia imballo

conf. 6 bottiglie

Zona di produzione

Fontanelle

Tipologia suolo

caranto

Densità d'impianto

2800

Forma di allevamento

syloz

Abbinamenti

Un vino molto versatile. Si accompagna bene a primi piatti a base di carne, ad arrosti di carni bianche e rosse, a formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio

18/20°