

CABERNET FRANC DOC VENEZIA



LINEA	Borgo Molino
VITIGNO	100% Cabernet Franc
ZONA PRODUZIONE	Veneto, Venezia, Pramaggiore
TIPO TERRENO	Di origine alluvionale, pianeggiante, prevalentemente calcareo argilloso e medio impasto, a tratti ghiaioso.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz doppio capovolto
ALTITUDINE	30 mt. sul livello del mare
EPOCA VENDEMMIA	Inizio Settembre
VINIFICAZIONE	Iniziale diraspatura (separazione acini dai raspi) Fermentazione tramite macerazione pellicolare dinamica a temperatura controllata di circa 24°-26° per circa 12-14 giorni. Fa seguito la svinatura e successivamente la fermentazione malolattica. Il vino rimane in affinamento sulla feccia fine per circa 4 mesi in vasche d'acciaio.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	2 mesi in bottiglia
COLORE	Rosso rubino con rilesi verdognoli.
OLFATTO	Profumo delicatamente erbaceo, con spiccate note di frutti di bosco, pepe verde, foglia di tabacco e spezie.
PALATO	Intenso, ricco di sfumature, con elegante morbidezza. Un gusto pieno di lunga e piacevole persistenza.
ALCOOL	13 % vol.
ESTRATTO SECCO	34 gr/l
ZUCCHERI RESIDUI	5 gr/l
ACIDITÀ TOTALE	5 gr/l
PH	3,60
CHIUSURA	Tappo in sughero microgranulato
TEMPERATURA di SERVIZIO	16°- 18° C
CONSERVAZIONE	In luogo fresco, al riparo da luce e fonti di calore.
ABBINAMENTI	Perfetto con grigliate di carne, selvaggina e formaggi invecchiati.



63 - 0,75 l

CARATTERISTICHE TECNICHE

ARTICOLO

Codice EAN	8032638932561
Unità di misura	Bottiglia
Pezzi x imballo	6
Capacità	0,750 Lt
Peso Unitario	1,370 Kg
Gradazione Alcolica	13,00% Vol.
Altezza bottiglia	25,00 cm
Larghezza	9,25 cm

IMBALLO

Codice EAN	8032638934565
Tipo	CARTONE
Peso	8,30 Kg
Cartoni x strato	16
Strati x pallet	6
Cartoni x pallet	96
Bottiglie tot. pallet	576
Altezza	26,0 cm
Larghezza	29,5 cm
Profondità	19,5 cm
Pallet	EPAL (80x120cm)
Altezza pallet	170 cm compreso EPAL