

Cabernet Franc

Concentrazione quasi sfacciata per questo vino rosso da oramai trentennali viti Carmenère, avere in produttività, ma generose nel donare elegante personalità e riconoscibile tipicità. Da gustare e valorizzare con carni alla brace e insaccati anche cotti.

.DENOMINAZIONE

DOC Lison-Pramaggiore

.FORMATO DISPONIBILE

0,75 l

.UVE

[Carmenère](#)

.VIGNETO

Zona: Belfiore di Pramaggiore - provincia Venezia - regione Veneto

Altitudine: 7 m s.l.m.

Terreno: argilloso calcareo, particolarmente tenace, con importanti presenze di caranto.

Esposizione: est/ovest

Sistema di allevamento: sylvoz

Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro

Età delle vigne: 29 anni

.VINIFICAZIONE

Vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 30 giorni alla temperatura di 26°-30°C. A fermentazione completata il vino è stato trasferito in un altro vaso in acciaio, per la fermentazione malolattica. Quindi la maturazione in acciaio per sei mesi prima del passaggio in bottiglia.

.NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino carico e brillante.

Profumo: ricco e complesso; intenso nell'elegantissimo sentore erbaceo (rucola, pepe nero, quasi 'terroso')

Sapore: pieno, croccante ed armonico. Una concentrazione quasi sfacciata accompagnata da elegante personalità e riconoscibile tipicità.

.GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

.TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

.ACCOSTAMENTI

Si accompagna ad arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione e selvaggina, carni alla brace, salumi ed insaccati cotti.

