

®

BOSCO DEL CORNER

CABERNET FRANC

VENETO
IGT



VINO ROSSO DI GRANDE CORPO E DALL'AROMA INCONFONDIBILE. IL BOUQUET È TIPICAMENTE ERBACEO CON NOTE SPEZIATE ED UN RETROGUSTO DI FRUTTI DI BOSCO. IDEALE CON CARNI BIANCHE E ROSSE, ARROSTI IMPORTANTI E SELVAGGINA. VA SERVITO A TEMPERATURA AMBIENTE A 18-20 °C STAPPANDOLO 15 MINUTI PRIMA DEL SERVIZIO.



DENOMINAZIONE

CABERNET FRANC - VENETO IGT

UVE

CABERNET FRANC FRANCESE

PROVENIENZA

I VIGNETI SONO SITI NEL COMUNE DI SALGAREDA I CUI TERRENI SONO MOLTO ARGILLOSI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

SYLVOZ

EPOCA DI VENDEMMIA

DAL 20 DI SETTEMBRE AI PRIMI GIORNI DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'UVA RACCOLTA VIENE MACERATA PER UN PERIODO DI 7-9 GIORNI AD UNA TEMPERATURA VARIABILE DAI 20 °C NELLA FASE INIZIALE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA AI 26-27 °C NELLA SVINATURA

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

HA UN COLORE ROSSO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI, IL PROFUMO È CARATTERIZZATO DA SENTORI LEGGERMENTE ERBACEI. CON IL TEMPO ACQUISISCE MORBIDEZZA

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

SI ACCOSTA BENE ALLE CARNI DI POLLAME, ALLA CACCIAGIONE, AGLI ARROSTI ED AI FORMAGGI INVECCHIATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



BOSCO DEL CORNER®