



Cabernet Franc

Cabernet Franc IGT Marca Trevigiana

Vini Rossi

VINIFICAZIONE:

Vino ottenuto dalla vinificazione in rosso in vasche di cemento per garantire una fermentazione regolare grazie ad un buon isolamento termico e quindi senza l'ausilio di un impianto di refrigerazione.

Il vino staziona in questi serbatoi fino al momento dell'imbottigliamento.

PROFILO ORGANOLETTICO:

È un vino di annata dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso pervade uno spiccato sentore erbaceo tipico del vitigno e speziato. La buona acidità data dalla sua giovinezza lo rende fresco al palato.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Vino che si abbina bene a tutti i momenti del pasto ed in modo particolare a secondi piatti a base di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18 - 20 °C

CARATTERISTICHE

12,5% vol. 100% CABERNET FRANC 140q/ha

GRADAZIONE ALCOLICA

UVE

RESA

	CHE COS'È?	DOVE VA?
GLI	BOTTIGLIA VETRO	RACCOLTA VETRO
ALI	LAMINA - CAPSULA ALLUMINIO	
FORI	TAPPO SUGHERO	RIFIUTI ORGANICI

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



Il Rocco

PROSECCO E VINI DEL MONTELLO

Azienda Agricola Il Rocco | Via U. Sacco, 5 - Bavaria di Nervesa della Battaglia (TV)
349 838 5996 | 340 051 8761 · info@ilroccolo.eu · www.ilroccolo.eu