



CABERNET FRANC VENETO IGT

Gradazione alcolica
12.50 % Vol.

Zuccheri residui
4 g/l

Temperatura di servizio
16 °C



Cabernet Franc 100%



I vigneti sono situati nella provincia di Treviso, tra i comuni di Ormelle, Ponte di Piave e Motta di Livenza



Sylvoz e Guyot con una produzione per ettaro di 120 quintali di uva



Vendemmia a fine Settembre



Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per 6-8 giorni con frequenti rimontaggi; la temperatura è prossima ai 23-25 °C



Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei



Profumo: tipico con leggere note erbacee e vegetali che bene si armonizzano con sfumature di frutta rossa



Gusto: secco e sapido, di buon corpo e spessore, con piacevole armonia. Persistente nel retrogusto con finale leggermente erbaceo

CANTINA DE PRA SAS
di De Pra G. & c.

Via Armentaressa, 75 31024 ORMELLE
Tel. e Fax 0422.745304 – email: info@cantinadepra.com
www.cantinadepra.com