

Matteo Braidot

CABERNET FRANC

Uve utilizzate:

100% Cabernet Franc

Vendemmia:

inizio ottobre

Vinificazione ed affinamento:

diraspatura e macerazione per 10-15 giorni (in base all'annata). Al termine della macerazione si effettua la svinatura e il liquido viene convogliato nuovamente nelle vasche dove termina la fermentazione. Dopo un travaso il vino resta in vasca fino al periodo d'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

dal colore rosso rubino, al naso il vino presenta la caratteristica nota erbacea che si combina a quella fruttata, le sensazioni olfattive vengono riscontrate anche al palato dove si aggiunge una buona struttura.

Abbinamento:

vino da abbinare alla selvaggina, cacciagione e carni rosse.

Temperatura di servizio:

16 -18° C.

