

CABERNET FRANC



Vino di spiccata personalità, caratteristico per il suo odore e sapore fortemente erbaceo, quasi aggressivo. Con la maturazione si affina, diventa elegante, pieno ed armonico. Ha colore rosso rubino intenso con riflessi violacei che invecchiando diventano granati. Il Cabernet Franc si accosta agli arrostiti di carni bianche e rosse, al pollame nobile, alla cacciagione e la selvaggina. Ottimo anche sui formaggi stagionati. Va servito ad una temperatura di 18 gradi.

Varietà/Grapes/	Cabernet Franc (100%)
Colore/Color	Rosso rubino con riflessi violacei.
Sapore Taste	Erbaceo caratteristico.
Fermentazione/Fermentation	10 giorni a 22 gradi.
Invecchiamento Aging	
Qualità /Qualità/	DOC Venezia. Denominazione d'origine controllata.
Referenze/	
Produttore/	Azienda Agricola Piazza
Cantina/Winery	Azienda Agricola Piazza
Certificazione/Eco- certification/Zertifizierung	ICEA
Produzione/Production/Produktion	24000 bottiglie
Analisi/Analysis/Analysen	
Gradi alcolic/Alcoholic content/	12,50 %vol.
Acidità totale/Acidity	6 g/l
pH	
Zuccheri residui/..../	4 g/l
Bottiglia/bottle	Bordolese, sughero.
Capacità per bottiglia/Content per bottle/Inhalt	750 ml
Peso lordo per bottiglia/Grossweight per bottle	1200 g
Bottiglie per pallet/Bottles per pallet	4x22x6 = 528
Confezionamento/Packaging	6 bottiglie per cartone 310mm x 255mm x 170mm
Peso lordo per cartoneGrossweight per box	7,5kg
Codice a barre/EAN-code	