

CABERNET FRANC



Ein Wein mit einer deutlichen Persönlichkeit, charakteristisch für seine kräftig krautigen, fast aggressiven Geruch und Geschmack. Beim Reifen verfeinert er sich und wird elegant, voll und harmonisch. Er hat eine rubinrote Farbe mit violetter Widerschein, der bei der Ablagerung granatroten wird. Cabernet Franc paart sich mit Weiß- und Rotfleisch Braten, edlem Geflügel und Wild. Ausgezeichnet auch mit gereiften Käsen. Er wird bei einer Temperatur von 18°C serviert.

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	