MARCUZZO VINI

CABERNET FRANC

Vino di gran stoffa dal colore rubino intenso con profumo erbaceo persistente che ricorda note di peperone e fagioli borlotti.
Al palato si presenta dal sapore asciutto, vellutato e armonico. Un vino particolare che merita di essere assaporato.

Tipologia del prodotto: Vino Rosso tranquillo
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.
Area produttiva: Provincia di Treviso (Veneto)
Composizione: Cabernet Franc i.g.t. Veneto

Caratteristiche agronomiche: vigneto coltivato su suolo di medio impasto tendente all'argilloso, esposto verso sud-est. Il sistema di allevamento è a Guyot e a Silvoz, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La concimazione è organica e la difesa fitosanitaria è integrata.

Processo produttivo: L'uva raccolta e diraspata viene messa in vasca a fermentare a temperatura controllata di 25-27° C. Dopo 3-4 giorni si separa dal mosto e la vinaccia viene sottoposta a pressatura. Il mosto ottenuto termina la fermentazione ad una temperatura controllata di 22° C, in vasche d'acciaio. Terminata la fermentazione il vino viene travasato e riposa in vasca per circa 2 mesi. Trascorso questo periodo il vino viene messo in commercio oppure imbottigliato.

Abbinamento: Ottimo con carni rosse, tagliate, selvaggina, brasati e salumi.
Servizio: Da servire a 18° C

Società Agricola Marcuzzo di Roberto e Figli S.S.
Via Guietta 22
Malintrada di Motta di Livenza (TV)
Tel. +39 0422 860021
info@vinimarcuzzo.it
www.vinimarcuzzo.it