



TOMMASINI

Scheda tecnica del vino

Cabernet Franc



VITIGNO:

Cabernet Franc

DENOMINAZIONE:

Indicazione Geografica Tipica

AREA DI PRODUZIONE:

Veneto

VINIFICAZIONE:

In rosso con macerazione sulle bucce per 5-6 giorni.

VENDEMMIA:

Fine settembre.

CONTENUTO ALCOLICO:

12,50% vol.

ACIDITA' TOTALE:

6,50

RESIDUO ZUCCHERINO:

0,6

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Il Cabernet Franc è un vino giovane con grande carattere quasi selvatico. Un vino molto elegante e aristocratico.

GUSTO E PROFUMO:

E' un vino con molta personalità dal caratteristico profumo e sapore erbaceo persistente.

COLORE:

Ha un colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Il Cabernet Franc è adatto per accompagnare cacciagione, arrostiti di carni bianche e rosse e formaggi invecchiati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

La temperatura cui deve essere servito è 16-18 gradi.