



Villa Priuli
BOSCAIN



CABERNET FRANC V.TO IGT

Si presenta con un colore rubino abbastanza intenso, profumo gradevole, con note vegetali, leggermente balsamico con leggeri sentori di peperone. In bocca è asciutto, erbaceo, rotondo ed armonico.

Servire a 18-20°C.

Si abbina molto bene con formaggi stagionati, primi piatti di carne, arrostiti e con cacciagione.

Scheda Tecnica

Uve

100% Cabernet Franc

Provenienza

Nostri vigneti siti in Meolo

Terreno

Medio impasto
tendenzialmente argilloso

Sistema di allevamento

Guyot

Alcool

13% vol.

Vendemmia

Raccolta manuale
2^a decade di settembre

Vinificazione

Le uve vengono fatte
macerare circa 15 giorni
a una temperatura di 25/28 ° C

Maturazione

3 mesi in vasche d'acciaio
6 mesi in vasche di cemento
6 mesi in bottiglia

Resa per Ha

70/80 qli