

CABERNET FRANC BIO

TERRA MUSA



DENOMINAZIONE: Cabernet Franc D.O.C. Venezia

UVE: 100% Cabernet Franc

AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1972

NEL VIGNETO

VITIGNO: Vitigno proveniente dall'area di Bordeaux, ha trovato diffusione in diverse parti del mondo. Nel comprensorio del "Lison Pramaggiore" è considerato il pilastro dell'enologia delle nostre terre.

TERRENO: Argilloso, limoso e leggermente alcalino.

RESA DELLE UVE: 80-95 q.li/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Meccanica

CANTINA

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale in rosso; diraspatura e fermentazione a temperatura controllata di 24°/28°C, con rimontaggi giornalieri.

GRADO ALCOLICO: ca. 12,50 % Vol.

ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 3,50 g/l

ACIDITA' TOTALE: ca. 5,15 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

È un vino di spiccata personalità, caratteristico per il suo odore e sapore fortemente erbaceo. Con la maturazione si affina, diventa elegante e aristocratico raggiungendo traguardi di ineguagliabile pienezza e armonia. Ha un bel colore rosso rubino intenso che invecchiando assume riflessi granati.

ACCOSTAMENTI:

Si accosta felicemente agli arrostiti di carni bianche e rosse, alle carni di pollame nobile, alla cacciagione e alla selvaggina. Ottimo anche con i formaggi invecchiati.



Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it
Skype: terramusa

