

CAVALIERE ROSSO BIO



IL CAVALIERE

DENOMINAZIONE: Cabernet Franc D.O.C. Venezia

UVE: 100% Cabernet Franc

AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1994

NEL VIGNETO

VITIGNO: Cabernet Franc invecchiato in barriques. 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: Manuale

CANTINA

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

GRADO ALCOLICO: ca. 13,50 % Vol.

ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 3,00 g/l

ACIDITA' TOTALE: ca. 5,40 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°/20°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ha un colore rosso rubino intenso. Il profumo è persistente e di lunga intensità con sentori di frutta rossa che matura e di spezie che vanno dalla noce moscata alla cannella e al pepe. Il sapore è equilibrato, vellutato al palato con particolare pienezza e volume di bocca, lasciando un leggero sentore di vaniglia.

ACCOSTAMENTI

Si accosta felicemente ad arrostiti, selvaggina, cacciagione e 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

